

Dicembre 2025 – € 2,00

# GialloZafferano

**8 modi per  
festeggiare il Natale**  
fra tradizione  
e innovazione

**Le ricette con la  
friggitrice ad aria**

**di Benedetta Rossi**



**Piatti gustosi  
con la melagrana**

**Scuola  
di cucina**

con Ludovica Gargari  
Resident Chef  
GialloZafferano



## Dolce Natale

Dai grandi classici ai piatti più fantasiosi, tante idee  
per preparazioni natalizie che uniscono sapori intensi,  
calde atmosfere e la gioia di stare insieme



IN EDICOLA L'11 NOVEMBRE 2025

GRUPPO MONDADORI

Anno 9 - N 12 - Mensile - Poste Italiane S.p.A. - Spedizione in Abbonamento Postale - Aut. n° MIP/LO - NO/193/A.P./2020 - Periodico ROC - Austria € 7,00 - Belgio € 5,00 - Germania € 7,00 - Cote D'Azur € 6,50 - Portogallo € 4,50 - Spagna € 4,50 - Stati Uniti \$ 7,00 - Svizzera Francese CHF 5,50 - Svizzera Italiana CHF 5,50





Una bontà  
che appartiene a tutti



LASCIATI ISPIRARE, SCOPRI  
LE RICETTE CON PIAVE DOP!

[formaggiopiave.it](http://formaggiopiave.it)





**Simona Stoppa**  
Direttore

# BENVENUTI in cucina

Il profumo di casa è sempre senza tempo. Ci accompagna quando lo viviamo, quando lo evochiamo, quando lo ricordiamo. E ogni volta ci regala quella sensazione familiare e rassicurante che sa di serenità. I profumi di Natale, invece, vanno oltre il tempo: il brodo che sobbolle piano, il suono dei bicchieri che tintinnano, le mani che impastano tra sorrisi e racconti. È in cucina che la festa prende vita, il cuore pulsante di ogni casa, dove i gesti antichi si rinnovano e le tradizioni tornano a emozionare. Dalla Vigilia al pranzo del 25, l'Italia si riunisce intorno a tavole che raccontano di saperi e sapori: gli agnolotti del Nord, il pesce della Vigilia al Sud, i dolci che sanno d'infanzia e di affetto. Ma accanto alla memoria cresce la voglia di sperimentare, con rispetto e curiosità. C'è chi alleggerisce i classici, chi osa nuove forme, chi sceglie versioni vegetariane o vegane per condividere il piacere della tavola con tutti. Perché innovare non significa cambiare, ma custodire ciò che conta davvero. Così, tra passato e futuro, il Natale resta ciò che è sempre stato: una festa che unisce, scalda e racconta con il linguaggio più universale che ci sia, quello della cucina. Buon Natale a tutti!

*Simona Stoppa, direttore*

## il consiglio di **Aurora Cortopassi** Ambassador GialloZafferano

“Per aromatizzare la crema in modo analcolico, aggiungi scorza grattugiata di arancia o limone, un cucchiaino di estratto di vaniglia o un pizzico di cannella. Otterrai un profumo intenso e naturale che valorizza il mascarpone senza coprirne la delicatezza, rendendo il panettone ancora più goloso.”







DA 13 GENERAZIONI,  
È SOLO QUESTIONE DI TEMPO.

DAL 1585 LA FAMIGLIA GONNELLI  
TRAMANDA L'ARTE DELLA QUALITÀ,  
RISPETTANDO I TEMPI DELLA NATURA.



**FRANTOIO DI SANTA TÉA®**

REGGELLO - FIRENZE

*Casa fondata nel 1426*

**GONNELLI 1585**



GONNELLI1585.IT  
@FRANTOIODISANTATEA



# dicembre

## sommario



17

**Lasagnette di spinaci  
al salmone**



80

**Tartufini di natale**

**RICETTE VEGETARIANE  
O A BASSO CONTENUTO  
DI ORIGINE ANIMALE**

**3 Benvenuti in cucina**

## **Prodotto di stagione**

Menu di stagione

**9 Agrumi**

8 modi per...

**12 festeggiare il Natale**

## **Un mese in cucina SUBITO PRONTO**

**22 5 antipasti natalizi**

Ricette con la friggitrice ad aria

**26 Fagottini di sfoglia  
e girelle al pesto**

Menu subito pronto

**28 Natale veloce**

In pescheria

**30 Macaron salati  
al salmone**

Preparo e congelo

**32 Tortellini fatti a mano**

## **SAPORI DELLA TRADIZIONE**

**36 8 idee con la pasta  
fresca**

Menu sapori della tradizione

**42 Natale siciliano**

Freschezza al banco

**44 Tronchetto tiramisù  
natalizio**

Ricetta antispreco

**46 Plumcake salato con  
mix di formaggi**

Dal macellaio

**48 Cappone**

## **SANO E LEGGERO**

**52 8 ricette vegetariane**

Menu sano e leggero

**58 Piatti con la melagrana**

Dal fruttivendolo

**60 Risotto con puntarelle**

## **DOMENICA A TAVOLA**

**64 8 secondi piatti  
per far festa**

Menu della domenica

**70 Grandi classici a tavola**

Piaceri in bottiglia

**75 Bere bene**

## **DOLCI FATTI IN CASA**

**80 9 dolci da regalare**

**88 L'arte della pasticceria**

La borsa della spesa

**90 Dicembre**

Menu più gusto meno spesa

**94 Mangiar bene con poco**

## **Il gusto del viaggio**

Trentino Alto Adige

**96 Bolzano, magia di luci  
e tradizioni**

Indispensabili

**100 A tavola**

Soste golose

**106 Hostaria Viola**

## **La nostra Scuola di cucina**

**111 L'insalata russa**

Ricetta base

**112 Pasta choux**

Ricetta step by step

**114 Croquembouche**

## **In più...**

I sapori dell'ospitalità

**104 Maso Presulis**

Indispensabili

**108 In cucina**

Schede ricette

**116 Morsi di bontà**



# elenco RICETTE

## Antipasti

|                                                   |     |
|---------------------------------------------------|-----|
| Patè di fegato                                    | 15  |
| ✦ Corona natalizia al formaggio                   | 15  |
| Paccheri fritti con prosciutto e formaggio        | 16  |
| Tronchetto salato al salmone e mascarpone         | 18  |
| Uova sode con mousse di patate e bacon            | 18  |
| ✦ Girasole di ricotta e spinaci                   | 63  |
| ✦ Sformatini vegetariani al pistacchio            | 51  |
| ✦ Insalata russa                                  | 111 |
| Tartufini al formaggio                            | 51  |
| Fagottini di sfoglia                              | 26  |
| ✦ Girelle al pesto                                | 27  |
| Macaron salati al salmone                         | 31  |
| Insalata di polpo alla siciliana                  | 42  |
| Plumcake salato con mix di formaggi               | 46  |
| Pizza di scarola                                  | 67  |
| Alberelli al pesto di pistacchi e Grana Padano    | 56  |
| Involtili di barbabietola con caprino e pistacchi | 56  |
| Millefoglie di patate e salmone                   | 22  |
| Tacos di pollo con avocado e peperoni             | 23  |
| Mini quiche ai porri e salmone affumicato         | 23  |
| Baci di dama salati                               | 24  |
| ✦ Pere al forno con taleggio, noci e miele        | 24  |
| Struffoli salati cacio e pepe                     | 116 |
| ✦ Flan di spinaci                                 | 95  |
| ✦ Tartine con cipolle caramellate e mirtilli      | 28  |
| Crema di cannellini con gamberi al prosecco       | 117 |
| Cornetti di pasta sfoglia ripieni di salmone      | 117 |
| Vol-au-vent con mousse di prosciutto              | 116 |
| Champignon croccanti                              | 120 |
| ✦ Rotolini di crepe                               | 120 |
| ✦ Pere e indivia belga al forno                   | 120 |

## Primi

|                            |  |
|----------------------------|--|
| ✦ Conchiglioni in zuppa di |  |
|----------------------------|--|

|                                                                |    |
|----------------------------------------------------------------|----|
| pomodoro alle foglie di limone                                 | 11 |
| Lasagne cremose ai gamberi                                     | 14 |
| Lasagnette di spinaci al salmone                               | 17 |
| Arancini alla catanese                                         | 35 |
| ✦ Gnocchi alla rapa rossa con fonduta di formaggio Castelmagno | 94 |
| Cappelletti in brodo                                           | 70 |
| ✦ Gnocchetti all'arancia con pesto e melagrana                 | 59 |
| Spaghetti con le vongole al cartoccio                          | 29 |
| Tortellini fatti a mano                                        | 32 |
| ✦ Ravioli di patate ed erbe                                    | 36 |
| Lasagne al radicchio e taleggio                                | 37 |
| ✦ Ravioli di ricotta con crema allo zafferano                  | 37 |
| Tagliatelle al cacao con ragù di manzo e mirtilli              | 38 |
| Ravioli ai gamberi con salsa agli agrumi                       | 38 |
| ✦ Crespelle ripiene di besciamella                             | 39 |
| ✦ Ravioli di barbabietola e ricotta al burro e salvia          | 40 |
| Mezzelune agli scampi e zucchine con bottarga                  | 40 |
| Timballo di anelletti                                          | 43 |

## Secondi

|                                                  |    |
|--------------------------------------------------|----|
| Coniglio in porchetta                            | 64 |
| Gamberoni gratinati all'arancia e pistacchi      | 65 |
| Filetto di anguilla al forno con salse di frutta | 65 |
| Salmone in crosta                                | 66 |
| Baccalà al forno con patate e olive              | 67 |
| Bocconcini di filetto alla Wellington            | 17 |
| Cappone ripieno                                  | 48 |
| Baccalà in umido con patate e olive              | 43 |
| Faraona ripiena agli aromi                       | 71 |
| Gamberoni marinati su crema di patate            | 58 |
| Soufflè al cavolfiore con insalata di agrumi     | 11 |
| ✦ Polpettone di broccoli in crosta di patate     | 52 |

|                                          |     |
|------------------------------------------|-----|
| ✦ Albero di pasta sfoglia al pesto       | 53  |
| ✦ Arrosto vegetariano                    | 54  |
| ✦ Medaglioni dal cuore filante           | 54  |
| ✦ Polpettone di verza con patate         | 55  |
| ✦ Cestini di patate con cavolo romanesco | 55  |
| ✦ Rotolo di ceci ripieno                 | 120 |

## Dolci

|                                                        |     |
|--------------------------------------------------------|-----|
| Tronchetto                                             |     |
| tiramisù natalizio                                     | 44  |
| Muffin al triplo cioccolato con sorpresa               | 95  |
| Pandoro con crema di pistacchi e cioccolato bianco     | 71  |
| Pavlova con panna montata                              | 59  |
| Panna cotta con gelatina alla melagrana                | 29  |
| Crema spalmabile fresca alla nocciola e cioccolato     | 82  |
| Cake pops decorati                                     | 82  |
| Macaron multicolor                                     | 83  |
| Biscotti pan di zenzero                                | 84  |
| Praline di panettone                                   | 84  |
| Muffin al panettone                                    | 85  |
| Biscotti alle noci                                     | 88  |
| Tiramisù natalizio con panettone e crema di pistacchio | 89  |
| Croquembouche di Natale                                | 114 |
| Pasta choux                                            | 112 |
| Tartufini di Natale                                    | 80  |





Morbido, profumato, delicato.



Il gusto della montagna ogni giorno sulla tua tavola.



# Senza il suo territorio sarebbe solo prosciutto.



## IL PROSCIUTTO DI SAN DANIELE È MOLTO DI PIÙ.

È il risultato di un equilibrio profondo tra qualità, ambiente e persone. Nasce in un luogo unico dove il microclima è un ingrediente fondamentale, il tempo è un fattore determinante e prendersi cura del territorio è un gesto quotidiano. È frutto di una lavorazione controllata e certificata, ma anche attenta all'ambiente attraverso la salvaguardia delle acque e il recupero degli scarti in ottica di economia circolare. Il valore autentico è nel sapere delle persone che lavorano ogni singolo giorno nei prosciuttifici e ne vivono i luoghi. È il risultato di un sistema produttivo basato sulla trasparenza, sull'innovazione e la tracciabilità affinché qualità e sicurezza si possano ritrovare in ogni fetta. Perché scegliere il Prosciutto di San Daniele Dop significa scegliere un modo più consapevole di vivere il cibo.

ECCELLENZA NATURALE, SOSTENIBILITÀ EUROPEA.



# AGRUMI

## succosi e super profumati

Coltivati da secoli nelle regioni a clima mite, sono tra i frutti più iconici del bacino del Mediterraneo. Il loro profumo intenso, la polpa succosa e la buccia colorata li rendono immediatamente riconoscibili. Si distinguono per l'equilibrio tra dolcezza e acidità, racchiuso in spicchi ordinati e dissetanti. Ne esistono numerose varietà: dalle arance bionde e rosse, ai limoni, fino a lime, mandarini, pompelmi e cedri, coltivati in tutta Italia, dalla Sicilia alla Liguria, passando per la Costiera Amalfitana e la Calabria. Alleati della salute, sono ricchi di vitamina C, fibre, potassio e antiossidanti naturali. Stimolano il sistema immunitario, favoriscono la digestione e aiutano a depurare l'organismo. In cucina si prestano a numerose preparazioni: il succo e la scorza arricchiscono piatti salati, marinature e salse; la polpa si gusta al naturale o nelle insalate; la buccia, grattugiata o candita, dona aroma a dolci e lievitati. Immaneabili nei dessert classici, come crostate al limone e torte all'arancia, trovano spazio anche in conserve e liquori come il limoncello.

### Come pelarli

Se vuoi portare in tavola piatti belli da vedere e piacevoli al palato, fai attenzione alla parte bianca sotto la buccia degli agrumi, detta *albedo*: è amara e può compromettere la freschezza e l'equilibrio del naturale sapore degli agrumi. Per rimuoverla al meglio, procurati un coltellino affilato e appuntito: taglia le due estremità dell'agrume, poi segui la curvatura del frutto per eliminare sia la scorza colorata sia l'albedo. A questo punto, inserisci la lama tra la pellicina che riveste ogni spicchio e la polpa, taglia lungo i lati e ricava solo la parte più succosa e tenera.





## UN MENU con gli AGRUMI



### Cook with Fez

**Food Creator  
GialloZafferano**

Fin da piccolo, Federico coltiva la passione per la cucina accanto alla mamma. Da autodidatta, unisce tradizione e creatività, con grande attenzione all'estetica.

Dopo l'università, sceglie di dedicarsi interamente alla cucina e crea la pagina Instagram @cookwithfez, dove condivide ricette gustose e originali.





## Panzanella autunnale

 Preparazione 25 min+rip  Cottura 15 minuti

### INGREDIENTI PER 4

**pane raffermo** 500 g - **zucca Hokkaido** ½ - **arance rosse** 2 - **cavolo nero** 200 g - **porri** 2 - **cipolle di Tropea** 4 - **radicchio rosa** 1 - **lattuga** 1 ceppo - **soncino** - **sale** - **senape al miele** 2 cucchiari - **senape in grani** 1 cucchiario - **aceto di miele o di mele** - **olio extravergine** - **pepe**

**1. Sbuccia la zucca**, elimina i semi e tagliala a fettine sottilissime con un pelapatate. Mettila a marinare con un filo d'olio, sale, pepe, il succo di un'arancia e un po' di aceto di miele per almeno 1 ora.

**2. Taglia i porri** e le cipolle in modo piuttosto irregolare. Elimina la parte più dura del gambo del cavolo nero e saltalo in padella con un filo d'olio e un pizzico di sale per circa 10 minuti. Fai la stessa cosa con porri e cipolle, ma lasciali andare un po' di più, così da arrostarli bene.

**3. Taglia il pane** a cubetti piuttosto grandi e condiscilo con un filo d'olio, sale e pepe. Trasferiscilo in una ciotola assieme alla zucca, al cavolo, ai porri e alle cipolle, quindi condisci tutto mescolando bene.

**4. Unisci le senapi**, un po' di succo d'arancia, olio e un pizzico di aceto. Emulsiona tutto con una forchetta o con una frusta, poi versa il dressing sul mix di verdure e pane e mescola bene. Impiatta disponendo sul fondo qualche foglia di radicchio e lattuga crude, adagia sopra la panzanella e completa con la salsa.



## Conchiglioni in zuppa di pomodoro alle foglie di limone

 Preparazione 20 minuti  Cottura 30 minuti

### INGREDIENTI PER 4

**conchiglioni** 400 g - **pomodori San Marzano** 1 l - **aglio** 1-2 spicchi - **peperoncino** 1 - **basilico** - **limone** 10 foglie - **limone** 1 intero - **formaggio moscone (tipo caciocavallo)** 200 g - **sale** - **Parmigiano Reggiano Dop grattugiato** 4 cucchiari - **olio extravergine**

**1. Taglia l'aglio** a fette sottili e schiaccia sul tagliere fino a renderlo una pomata, poi affetta anche il peperoncino fresco. Fai soffriggere aglio e peperoncino per 1-2 minuti, poi aggiungi un rametto di basilico.

**2. Schiaccia con le mani** i pomodori San Marzano e versali nel soffritto. Aggiungi un pizzico di sale e profuma con una decina di foglie di limone.

**3. Nel frattempo** prepara un'insalata con il moscone: taglialo a cubetti e condiscilo con basilico fresco, olio, la scorza di un limone e peperoncino fresco. Scola i conchiglioni al dente e falli cuocere nella zuppa di pomodoro che deve coprirli completamente.

**4. Togli dal fuoco** e manteca con l'insalata di moscone, altra scorza di limone, 3-4 cucchiari di Parmigiano, un filo d'olio e una pioggia di basilico fresco. Questi vanno poi arrotolati nel formaggio.



## Soufflé al cavolfiore con insalata di agrumi

 Preparazione 40 minuti  Cottura 40 minuti

### INGREDIENTI PER UNO STAMPO DA 22 CM

**acqua di cavolfiore** 500 ml - **farina 00** 50 g - **burro** 50 g - **cavolfiore piccolo** 1 (350 g) - **pancetta** 150 g - **porro** 1 - **Gruyère** 150 g - **Parmigiano Reggiano Dop grattugiato** 150 g - **uova** 8 (tuorli e albumi separati) - **arancia Tarocco** 1 - **noce moscata** - **olio extravergine** - **pepe nero** PER L'INSALATA **pompelmo** 1 - **arancia Tarocco** 1 - **radicchio** 1 - **lattuga** 1 - **sale** - **pepe** - **olio extravergine** - **aceto balsamico**

**1. Taglia finemente** cavolfiore, porri e pancetta. Sbollenta il cavolfiore in acqua salata per 5-6 minuti, scolalo (conservando l'acqua di cottura) e mettilo da parte. Intanto stufa porri e pancetta in poco olio finché sono ben rosolati, poi aggiungi il cavolfiore e fai insaporire tutto insieme. Tieni da parte.

**2. Prepara una besciamella** classica con burro e farina, usando però l'acqua di cottura del cavolfiore al posto del latte. Cuoci a fiamma bassa per 10 minuti, poi fuori dal fuoco aggiusta con sale, pepe, noce moscata e scorza d'arancia. Trita il mix di cavolfiore, uniscilo alla besciamella e lascia raffreddare. Aggiungi Parmigiano e Gruyère grattugiati, poi incorpora i tuorli. Monta gli albumi a neve morbida e incorporali delicatamente dal basso verso l'alto.

**3. Imburra e spolverizza** con Parmigiano uno stampo. Versa il composto lasciando 1 cm dal bordo. Inforna subito a 200° per 5 minuti, poi abbassa a 180° e cuoci per altri 30-35 minuti. A fine cottura, apri il forno e attendi 2-3 minuti prima di sfornare.

**4. Prepara un'insalata** con spicchi al vivo di pompelmo e arancia su un letto di radicchio e lattuga. Condisci con sale, pepe, olio e aceto balsamico. Servi il soufflé ben caldo, accompagnato dall'insalata fresca.



8 MODI per...

# festeggiare IL NATALE

Antipasti scenografici, portate ricche  
e accostamenti originali per un Natale  
all'insegna del gusto, della convivialità  
e della bellezza in tavola

a cura di Elena Di Renzo  
foto di Antonio Bagnano





# Tradizione e innovazione

**A Natale la cucina diventa il cuore pulsante di ogni casa.** Dalla Vigilia al pranzo del 25, in ogni regione d'Italia, le tavole si imbandiscono di piatti che raccontano storie familiari, profumi d'infanzia e antiche usanze. Ma accanto alle ricette tramandate da generazioni, sempre più spesso trovano spazio anche interpretazioni moderne, capaci di rinnovare senza tradire.

**I piatti della tradizione natalizia italiana sono tanto diversi quanto affascinanti.** Al Nord, tra Piemonte e Lombardia, si trovano agnolotti, cappelletti in brodo e brasati cotti lentamente. In Centro Italia regna il cappone ripieno, affiancato dalle lasagne alla bolognese o dalle frittiture miste. Al Sud, il cenone della Vigilia è dominato dal pesce: capitone, baccalà e spaghetti con le vongole. I dolci? Panettone e pandoro in tutta Italia, ma anche struffoli, roccocò, cartellate e torrone, a seconda della tradizione locale.

**L'innovazione, però, si fa strada con rispetto:** reinterpretare un piatto significa conoscerlo a fondo. C'è chi alleggerisce le ricette tradizionali, chi sperimenta nuovi accostamenti o gioca con le forme. Al posto delle solite tartine al salmone, arrivano antipasti creativi e scenografici: corone natalizie con formaggi o verdure, paccheri fritti farciti, bocconcini golosi e tanto altro. Anche le portate principali cambiano veste: una lasagnetta monoporzione può sorprendere per eleganza e praticità. Sempre più presenti anche le versioni vegetariane e vegane dei grandi classici, come l'arrosto di legumi, il polpettone di lenticchie o le insalate con agrumi e frutta secca. Una tavola inclusiva, attenta e capace di sorprendere tutti senza rinunciare al gusto.

**L'equilibrio tra tradizione e innovazione** rende ogni tavola unica: non si tratta di scegliere, ma di saper mescolare con gusto passato e presente. Così il Natale diventa, anche in cucina, una festa senza tempo.



## La tavola perfetta

L'atmosfera delle feste inizia dalla tavola: calda, accogliente e curata in ogni dettaglio. Parti dalla palette: bianco e oro per un'eleganza senza tempo, rosso e verde per il classico spirito natalizio, oppure osa con decorazioni homemade. Il centrotavola è il cuore della mise en place: candele accese, rami di abete, agrifoglio o una composizione con frutta secca e spezie renderanno tutto più magico. Per un risultato impeccabile, segui le regole base: piatto al centro, forchetta a sinistra, coltello e cucchiaio a destra, bicchieri in alto in ordine decrescente. Il tovagliolo? Sul piatto o piegato con fantasia. Punta su materiali che raccontino la tua casa: stoviglie di famiglia, tovaglie ricamate, piccoli dettagli che scaldano il cuore.

## Brindisi sotto l'albero

Per un brindisi di Natale indimenticabile basta la scelta giusta nel bicchiere. Le bollicine sono un classico intramontabile: prosecco, spumante o champagne si abbinano perfettamente ai dolci delle feste, ma possono anche aprire il pranzo con stile. Per un tocco originale, prova l'Hugo, fresco e aromatico, preparato con sciroppo di sambuco e menta; il Mimosa, leggero e agrumato, con succo d'arancia fresco. E se preferisci restare sul grande classico, niente batte uno Spritz, per un aperitivo semplice ma sempre festoso.





## 1 Lasagne cremose ai gamberi



Preparazione  
30 minuti



Cottura  
45 minuti

### INGREDIENTI PER 4

**PER LE LASAGNE** lasagne precotte 9 fogli - **gamberi** 500 g, già puliti - **aglio** 4 spicchi - **burro** 100 g - **mozzarella** 200 g - **Parmigiano Reggiano Dop grattugiato** 100 g - **prezzemolo tritato** 2 cucchiaini - **olio extravergine** - **succo di limone** 1 cucchiaino - **sale** - **pepe**  
**PER LA BESCIAMELLA** **burro** 50 g - **farina** 3 cucchiaini - **latte** 750 ml - **panna fresca** 200 ml - **noce moscata** - **sale** - **pepe**

**1. Per la besciamella,** fai sciogliere il burro in una casseruola a fuoco medio, aggiungi la farina e mescola con una frusta per circa 2 minuti, finché il composto sarà dorato. Versa il latte poco per volta, continuando a mescolare per evitare che si formino grumi. Quando la besciamella inizia a addensarsi, unisci la panna fresca, un pizzico di noce moscata, sale e pepe a piacere. Lascia cuocere ancora qualche minuto, poi spegni il fuoco e tieni da parte.

**2. Scalda l'olio** in una padella capiente, aggiungi l'aglio tritato e fallo rosolare per 1 minuto. Unisci i gamberi, il burro, il succo di limone, regola di sale e pepe e fai cuocere a fuoco vivace per 3-4 minuti, finché i gamberi risultano ben cotti. A fine cottura aggiungi il prezzemolo tritato, mescola e spegni il fuoco.

**3. Versa un velo** di besciamella sul fondo di una pirofila da forno e sistema i primi 3 fogli di lasagna. Copri con parte dei gamberi, una manciata di mozzarella grattugiata e un mestolo di besciamella. Ripeti gli strati con altri 3 fogli di pasta, gamberi, mozzarella e salsa, fino a esaurimento degli ingredienti, terminando con abbondante besciamella in superficie e il Parmigiano Reggiano grattugiato.

**4. Copri la pirofila** con un foglio di alluminio e cuoci in forno preriscaldato a 180° per 30 minuti. Trascorso il tempo, rimuovi l'alluminio e prosegui la cottura per altri 15 minuti, finché la superficie sarà ben dorata e leggermente croccante. Sforna e lascia riposare qualche minuto prima di servire.





## 2 Paté di fegato

Preparazione  
30 min+rip

Cottura  
30 minuti

### INGREDIENTI PER 6-8

**fegatini di pollo** 400 g - **cipolle bianche** 300 g - **Marsala** 1 bicchierino  
- **Cognac** ½ bicchierino - **olio extravergine** - **maggiorana** - **limone** 1, la  
scorza - **pepe** - **burro** 500 g - **sale** **PER LA GELATINA** **gelatina in dadi** 2  
- **acqua** 1 l **PER GUARNIRE** **crema al burro** - **capperi**

**1. Separa i fegatini** dai cuori, laval bene, asciugali e puliscili eliminando il grasso in eccesso e le sacche di fiele. Tagliali a pezzetti. In una padella fai sciogliere 150 g di burro con un filo d'olio, poi unisci le cipolle tritate finemente e falle appassire. Unisci i fegatini, un po' di maggiorana e la scorza di limone grattugiata. Rosola per qualche minuto, poi sfuma con Marsala e Cognac. Lascia evaporare e insaporisci con sale e pepe. Spegni e fai raffreddare.

**2. Trasferisci tutto** nel mixer e frulla fino a ottenere una crema liscia. Incorpora al paté il burro ammorbidito rimasto, poco per volta, finché la consistenza sarà omogenea. Imburra e rivesti con pellicola uno stampo da plumcake piccolo, poi versa all'interno la crema. Livella bene, copri e metti in frigorifero per almeno 2 ore.

**3. Sciogli i dadi** in 1 litro d'acqua calda. Versa metà del liquido nello stampo più grande e fallo rassodare in frigorifero. Dopo 2 ore, sforma il paté dallo stampo piccolo, toglie la pellicola e adagialo al centro dello stampo con la gelatina solidificata. Versa la restante gelatina intorno e sopra il paté, colmando gli spazi vuoti. Rimetti in frigorifero per altre 2 ore. Una volta sodo, immergi brevemente lo stampo in acqua calda o avvolgilo con un canovaccio bagnato bollente, poi capovolgilo su un piatto da portata. Guarnisci con dei ciuffetti di crema al burro e capperi.

## 3 Corona natalizia al formaggio

Preparazione  
15 minuti

Cottura  
25 minuti

### INGREDIENTI PER 6-8

**pasta sfoglia rotonda** 1 rotolo, già pronta - **brie** 150 g  
- **formaggio spalmabile (tipo robiola)** 80 g - **Parmigiano Reggiano Dop grattugiato** 1 cucchiaino - **uovo** 1 - **chicchi di melagrana** 3 cucchiaini - **rosmarino** - **erbe aromatiche** a piacere - **sale** - **pepe**

**1. Srotola la pasta** sfoglia su una teglia rivestita di carta forno. Ritaglia un cerchio grande con un piatto e, al centro, un foro più piccolo con una ciotola per formare una corona. In una ciotola mescola il formaggio spalmabile con il Parmigiano Reggiano, sale e pepe, poi spalma il composto lungo tutto l'anello di pasta ottenuto e disponici sopra il brie tagliato a fettine.

**2. Pratica dei tagli** dalla parte interna della corona verso l'esterno, creando dei raggi. Ripiega ogni lembo verso l'esterno, coprendo parzialmente il ripieno. Spennella la superficie con l'uovo sbattuto e cuoci in forno già caldo a 190° per 25 minuti, finché la sfoglia risulterà dorata e gonfia.

**3. Una volta sfornata**, lascia intiepidire la corona. Completa con i chicchi di melagrana sparsi sopra e qualche ciuffetto di rosmarino fresco e altre erbe aromatiche a piacere per aggiungere un tocco elegante e festosamente natalizio.







## 4 Paccheri fritti con prosciutto e formaggio

 Preparazione  
40 minuti

 Cottura  
25 minuti

### INGREDIENTI PER 4

**paccheri** 200 g - **prosciutto cotto** 180 g  
- **scamorza dolce** 200 g - **Parmigiano Reggiano**  
**Dop grattugiato** 30 g - **pepe** - **uova** 2 - **farina**  
- **pangrattato** - **noce moscata** - **sale** - **olio di semi**  
**PER I FUNGHI** **funghi porcini freschi** 150 g - **aglio**  
1 spicchio - **pepe** - **olio extravergine**  
**PER LA RIDUZIONE DI BRODO** **brodo di carne**  
250 ml - **amido di mais** 1 cucchiaino

**1. Lessa i paccheri** in abbondante acqua salata, scolandoli 2-3 minuti prima del tempo indicato. Falli raffreddare su un canovaccio ben distanziati. Intanto trita finemente il prosciutto cotto e mescolalo in una ciotola con la provola grattugiata e il Parmigiano Reggiano. Aggiusta con una macinata di pepe e un pizzico di noce moscata. Riempi i paccheri uno a uno con il composto, aiutandoti con un cucchiaino.

**2. Passa ogni pacchero** prima nella farina, poi nell'uovo sbattuto con sale e pepe, e infine nel pangrattato, premendo bene per farlo aderire. Friggili in abbondante olio di semi ben caldo, pochi alla volta, finché saranno dorati e croccanti. Scolali con il mestolo forato e falli asciugare su carta assorbente da cucina.

**3. In una padella** salta i funghi porcini tagliati a spicchi piuttosto grandi con olio e uno spicchio d'aglio per 5-6 minuti, poi aggiungi una macinata di pepe.

**4. In un pentolino** fai ridurre il brodo di carne già pronto a fiamma media, finché si addensa leggermente, oppure aggiungi un cucchiaino di amido di mais sciolto in poca acqua per ottenere una salsa più corposa. Servi i paccheri caldi su un letto di riduzione di brodo e completa con i funghi trifolati.



## 5 Bocconcini di filetto alla Wellington

 Preparazione  
25 minuti

 Cottura  
20 minuti

### INGREDIENTI PER 4-6

**filetto di manzo** 600 g (in piccoli medaglioni da 70-80 g) - **pasta sfoglia rettangolare** 1 rotolo - **senape** 2 cucchiai - **uova** 2, i tuorli - **olio extravergine** 2 cucchiai - **sale** - **pepe** **PER DECORARE** **senape** - **erba cipollina fresca**

**1. Condisci i medaglioni** di filetto con sale e pepe, poi scaldali in padella con l'olio per 1 minuto per lato, giusto il tempo di sigillarli bene. Una volta pronti, lasciali intiepidire su un piatto e spennellali con un velo di senape su tutta la superficie. Lasciali raffreddare completamente.

**2. Stendi la pasta sfoglia** e tagliala in 8 rettangoli. Al centro di ognuno posiziona un medaglione di filetto e avvolgilo sigillando bene i bordi sotto la base. Disponi tutti i bocconcini su una teglia rivestita di carta forno con la chiusura verso il basso. Spennella con i tuorli sbattuti per una doratura uniforme e, se vuoi, decora la superficie con piccoli ritagli di sfoglia.

**3. Cuoci in forno statico** già caldo a 200° per circa 18-20 minuti, finché la sfoglia sarà gonfia e dorata. Sforna e lascia riposare per qualche minuto. Al momento di servire, aggiungi in superficie qualche ciuffetto di senape e una spolverata di erba cipollina tritata. Servi i bocconcini caldi o tiepidi.



## 6 Lasagnette di spinaci al salmone

 Preparazione  
50 min+rip

 Cottura  
5 minuti

### INGREDIENTI PER 4-6

**PER LA PASTA VERDE** **spinaci freschi** 400 g  
- **farina 00** 500 g - **uova** 4

**PER IL CONDIMENTO** **salmone affumicato** 300 g - **stracciatella** 300 g - **granella di pistacchio** 4-5 cucchiai - **olio extravergine** - **sale** - **pepe**

**1. Lessa gli spinaci** in acqua bollente salata, scolali bene e strizzali per eliminare l'acqua in eccesso. Tritali con un coltello o nel mixer, poi versali su una spianatoia con la farina disposta a fontana. Aggiungi al centro le uova e impasta fino a ottenere un panetto liscio ed elastico. Avvolgilo nella pellicola e fai riposare per 30 minuti.

**2. Stendi la pasta** sottile con il mattarello, poi ritaglia 16 rettangoli da circa 10x8 cm. Scottali in acqua bollente salata per 1 minuto, poi passali in acqua fredda e asciugali su un canovaccio pulito.

**3. Su ogni piatto** componi le lasagnette alternando i rettangoli di pasta verde con abbondante stracciatella e fettine di salmone affumicato, ripetendo gli strati per 3-4 volte a seconda dell'altezza desiderata.

**4. Completa con** una spolverata di granella di pistacchio, un filo d'olio a crudo e un po' di pepe nero. Lascia riposare per qualche minuto a temperatura ambiente prima di servire.



## 8 MODI per...



### 7 Tronchetto salato al salmone e mascarpone

Preparazione  
15 minuti

Cottura  
no

#### INGREDIENTI PER 4

**pane per tramezzini lungo** 1 confezione (5 fette rettangolari) - **salmone affumicato** 300 g - **mascarpone** 350 g - **succo di limone** 1 cucchiaino (facoltativo) - **sale** - **pepe** - **rosmarino** - **pepe rosa in grani**

**1. Lavora il mascarpone** con un pizzico di sale, pepe e, se ti piace, un goccio di limone. Su un foglio di pellicola unisci le fette di pane sovrapponendole leggermente, poi appiattiscile con un matterello. Spalma il mascarpone su tutta la superficie e disponi le fette di salmone affumicato in modo uniforme.

**2. Arrotola il pane** aiutandoti con la pellicola, stringendo bene per formare un rotolo compatto. Avvolgilo e mettilo in frigorifero per almeno 1 ora. Una volta rassodato, taglia due estremità: una più corta da posizionare sopra e una più lunga da sistemare di lato, leggermente obliqua.

**3. Rivesti il rotolo** con il mascarpone rimasto e attacca le due estremità per creare la forma del tronco. Con un coltello traccia le venature del legno, poi decora con aghi di rosmarino e qualche grano di pepe rosa. Conserva in frigorifero fino al momento di servire.

### 8 Uova sode con mousse di patate e bacon

Preparazione  
20 minuti

Cottura  
20 minuti

#### INGREDIENTI PER 4

**uova** 4 - **patata** 1 grande (circa 250 g) - **prezzemolo** 2 cucchiaini - **bacon** 4 fette - **Parmigiano Reggiano Dop grattugiato** 4 cucchiaini - **erba cipollina** - **sale** - **pepe** - **olio extravergine**

**1. Fai rassodare** le uova per 9 minuti in acqua bollente. In un'altra pentola, lessa la patata sbucciata e tagliata a pezzi finché sarà morbida. Metti a raffreddare le uova sotto l'acqua fredda corrente, sguscialle, tagliale a metà e preleva i tuorli. Schiaccia insieme alla patata, aggiungi le foglie del prezzemolo tritate finemente, un filo d'olio, sale e pepe, mescolando fino a ottenere una crema liscia.

**2. In una padella** antiaderente rosola il bacon finché risulta croccante, poi scolalo su carta assorbente. Nella stessa padella forma 4 mucchietti di Parmigiano e lasciali fondere fino a doratura: otterrai delle cialdine croccanti. Fai raffreddare.

**3. Riempi le mezze** uova con la crema usando un cucchiaino o un sac-à-poche. Guarnisci con un pezzo di bacon, una cialda infilzata nella farcia e un po' di erba cipollina tritata. Servi subito o conserva in frigorifero fino al momento di gustarle.





*Buone anche per i più buoni.*



Il Natale è l'occasione perfetta per condividere tutta la bontà delle nostre olive. Ricche di gusto, qualità, storia e tradizione, nascono da un impegno costante per la sostenibilità e il rispetto dell'ambiente. Perfette per rendere le feste ancora più speciali e conquistare tutti... ma proprio tutti! Buon Natale da Madama Oliva.

**Madama Oliva**

*Gli specialisti delle olive.*

[madamaoliva.it](http://madamaoliva.it)





**IRISH GRASS FED  
BEEF IGP.**



# LA TUA ISOLA DI GUSTO.

Scopri dove trovarla:  
**[WWW.IRISHBEEF.IT](http://WWW.IRISHBEEF.IT)**



**BORD BIA**  
IRISH FOOD BOARD



# SUBITO pronto

*preparazioni veloci  
che piacciono a tutti*

## Tartufini al formaggio



Preparazione  
20 min+rip



Cottura  
no

**1. Tosta i pinoli** in padella per qualche minuto, poi falli raffreddare e tritali finemente. Trita anche il salmone affumicato e raccoglilo in una ciotola capiente con i pinoli, il formaggio spalmabile, il Parmigiano grattugiato, un pizzico di sale e la scorza di limone. Mescola tutto con una spatola fino a ottenere un composto omogeneo.

**2. Con le mani** leggermente umide, forma delle palline da circa 20 g e disponile su un vassoio con carta forno. Metti in freezer per 1 ora a rassodare.

**3. Nel frattempo** prepara le panature dei tartufini, quindi metti in ciotoline separate la granella di pistacchi, di nocciole, di mandorle, i semi di sesamo bianchi e neri mescolati, il prezzemolo tritato e i frutti rossi essiccati tritati.

**4. Riprendi le palline** dal freezer e passale una alla volta nelle coperture, premendo leggermente per farle aderire bene. Disponi i tartufini su un piatto da portata e servili subito, oppure conservali in frigorifero fino al momento di gustarli.



### INGREDIENTI PER 20-25 TARTUFINI

formaggio spalmabile (tipo Philadelphia)

250 g - salmone affumicato 80 g - pinoli 30 g

- Parmigiano Reggiano Dop grattugiato 50 g

- sale - scorza di limone grattugiata - granella

di pistacchi - granella di mandorle - granella di

nocciole - semi di sesamo bianchi e neri - frutti

rossi essiccati tritati - prezzemolo fresco





## Manuel

**Ambassador  
GialloZafferano**

Propone ricette che arrivano dritte al cuore, perché sono sincere e un inno ai sapori della sua terra: la Campania. Realizza grandi classici della tradizione italiana, reinventandosi anche con versioni innovative.



### **1 Millefoglie di patate e salmone**



Preparazione  
10 minuti



Cottura  
10 minuti

#### **INGREDIENTI PER 4**

**patate** 400 g - **olio extravergine** 10 g - **sale** 1 g - **pepe nero** 0,5 g - **rosmarino** 1 rametto - **salvia** 1 rametto - **salmone affumicato** 150 g - **formaggio spalmabile** 100 g - **scalogni** 150 g - **olio extravergine** 10 g - **sale** 1 g - **aceto di mele** 25 g

**1. Lava bene** le patate e tagliale a fette sottili di circa 2 millimetri con una mandolina. Metti le fette in una ciotola e condiscile con olio, sale, pepe, qualche foglia di salvia e un rametto di rosmarino. Mescola bene per insaporirle.

**2. Disponi le patate** su una teglia e cuocile in forno ventilato a 190° per 15 minuti. Nel frattempo, monda gli scalogni e tagliali a falde sottili, poi falli dorare in una padella con un filo d'olio, aggiusta di sale e sfuma con un po' di aceto.

**3. Per la crema,** frulla insieme il salmone affumicato e il formaggio fino a ottenere un composto liscio e omogeneo, perfetto da spalmare.

**4. Componi le millefoglie:** metti una fetta di patata sul piatto, spalma uno strato di crema di salmone, aggiungi qualche falda di scalogno e copri con un'altra fetta di patata. Continua così fino a formare 4 strati, alternando gli ingredienti, dopodiché servi.

# 5 antipasti NATALIZI

**Sfiziosi, veloci e scenografici, gli antipasti e finger food di Natale sono il modo perfetto per aprire le tue feste con gusto e allegria**

a cura di Elena Di Renzo



## ② Tacos di pollo con avocado e peperoni



Preparazione  
20 minuti



Cottura  
15 minuti

### INGREDIENTI PER 4

**tortillas di mais già pronte** 8 - **petti di pollo** 2 interi - **aglio** 1 spicchio - **lime** 1, il succo - **olio extravergine** 2 cucchiaini - **paprika affumicata** 1 cucchiaino - **cumino in polvere** 1 cucchiaino - **chili in polvere** 1 cucchiaino - **sale** - **pepe** - **peperone rosso** 1 - **avocado** 1 maturo - **cipolla bianca** ½ - **prezzemolo** - **salsa di yogurt**

**1. In una ciotola**, prepara una marinata con l'olio, il succo di lime, lo spicchio d'aglio tritato, paprika, cumino, chili, sale e pepe. Massaggia bene i petti di pollo con questa miscela, copri e lascia insaporire in frigo per almeno 10 minuti.

**2. Taglia il peperone** a pezzetti e griglialo su una piastra calda finché risulta morbido e leggermente abbrustolito. Griglia anche il pollo per 5-7 minuti per lato fino a quando risulta ben cotto. Lascialo riposare qualche minuto, poi taglialo a pezzetti.

**3. Trita finemente** la cipolla bianca, taglia l'avocado a cubetti e trita il prezzemolo. Scalda le tortillas una per una in padella per qualche secondo su entrambi i lati.

**4. Spalma un velo** di salsa sulla base di ogni tortilla, poi distribuisci su ognuna qualche pezzetto di pollo grigliato, il peperone, l'avocado, un po' di cipolla cruda e una spolverata di prezzemolo. Servi subito i tacos ben caldi, magari con qualche fettina di lime a lato.



## ③ Mini quiche ai porri e salmone affumicato



Preparazione  
15 minuti



Cottura  
25 minuti

### INGREDIENTI PER 6 MINI QUICHE

**porri** 2 - **salmone affumicato** 100 g - **uova** 4 - **panna fresca da cucina** 200 ml - **sale** - **pepe** - **erba cipollina** - **olio extravergine**

**1. Pulisci i porri** eliminando la parte verde più dura e la radice, poi affettali sottilmente. Rosolali in padella con un filo d'olio finché diventano morbidi e leggermente dorati. Nel frattempo, taglia il salmone affumicato a listarelle o pezzetti e tienilo da parte.

**2. In una ciotola** capiente, sbatti le uova con la panna fresca, aggiusta di sale e pepe e mescola bene fino a ottenere un composto omogeneo. Aggiungi i porri tiepidi e mescola delicatamente.

**3. Versa il composto** in stampini da muffin unti con un po' d'olio, riempiendoli per circa ¾. Cuoci le quiche in forno per 20-25 minuti, finché saranno gonfie e dorate. Sforna, lascia intiepidire, poi guarnisci ognuna con salmone affumicato e una spolverata di erba cipollina tritata. Servi tiepide o a temperatura ambiente.





## 4 Baci di dama salati

 Preparazione 15 min+rip  Cottura 15 minuti

### INGREDIENTI PER 25-30 BACI DI DAMA

**PER L'IMPASTO** farina 00 150 g - farina di mandorle 150 g  
- burro 150 g - Grana Padano Dop grattugiato 50 g - sale  
- spezie (pepe, curcuma, paprika) **PER LE FARCE** gorgonzola  
100 g - miele 1 cucchiaino - tonno sott'olio 80 g sgocciolato  
- formaggio spalmabile 1 cucchiaino - granella di pistacchi 30 g

**1. Versa la farina 00** e la farina di mandorle in un mixer insieme al burro freddo a pezzetti. Frulla fino a ottenere un composto sabbioso, poi trasferiscilo in una ciotola e unisci il Grana grattugiato e un pizzico di sale.

**2. Lavora l'impasto** velocemente con le mani finché diventa compatto. Se vuoi, dividilo in più porzioni e aromatizzalo con pepe, paprika o curcuma. Forma tante palline poco più grandi di una nocciola, disponile su una teglia con carta forno e lascia raffreddare in frigorifero per 10-15 minuti.

**3. Cuoci i baci** in forno statico a 170° per 15 minuti, fino a leggera doratura. Quando li sforni, non toccarli: saranno ancora morbidi e si rassoderanno raffreddandosi.

**4. Prepara le farce:** lavora il gorgonzola con il miele e mescola il tonno con il formaggio spalmabile. Quando i baci sono freddi, spalma una piccola dose di farcia sulla parte piatta di uno, poi richiudilo con un altro, premendo leggermente per farli aderire. Passa i bordi nella granella di pistacchi, quindi lascia riposare in frigorifero per almeno 30 minuti prima di servirli.



## 5 Pere al forno con taleggio, noci e miele

 Preparazione 10 minuti  Cottura 20 minuti

### INGREDIENTI PER 4

pere Abate 4 - taleggio 150 g - noci sbriciolate 50 g - miele  
3 cucchiaini - rosmarino 2 rametti - olio extravergine

**1. Lava le pere,** asciugale e tagliale a metà nel senso della lunghezza. Elimina il torsolo con un cucchiaino senza rompere la polpa. Disponile su una teglia unta con un filo d'olio, aggiungi i rametti di rosmarino e cuoci in forno preriscaldato a 180° per 15 minuti, finché risultano morbide ma ancora compatte.

**2. Taglia il taleggio** a fette sottili. Togli le pere dal forno, distribuisci sopra il taleggio, spargi le noci sbriciolate e versa un filo di miele su ogni metà.

**3. Rimetti la teglia in forno** per altri 5 minuti, finché il taleggio si scioglie. Servi le pere calde, guarnendo con i rametti di rosmarino.



### IL CONSIGLIO

Scegli pere sode e poco acquose, come anche le Kaiser o le Decana: in forno mantengono bene la forma e la polpa resta compatta e succosa al punto giusto.



**IL DESIDERIO DI LIBERTÀ E AUTODETERMINAZIONE DELLE DONNE  
NON DEVE MAI PIÙ ESSERE PAGATO CON LA VITA!**

© Getty Images Signature

**DIFFERENZA DONNA**

lavora dal 1989 per promuovere la libertà delle donne  
dalla violenza e dalla discriminazione di genere

**DONA ORA SU [differenzadonna.org/dona-ora](https://differenzadonna.org/dona-ora)**





ricette con la  
**friggitrice  
ad aria**



## Benedetta Rossi

Benedetta impara a cucinare dalla nonna e dalla zia, poi fa esperienza nella cucina dell'agriturismo di famiglia. Oltre 10 anni fa inizia a condividere tutorial su YouTube e in seguito apre un sito, dove dispensa idee, ricette e consigli utili, diventando una voce autorevole del mondo culinario, capace di ispirare milioni di persone. Il mondo di Fatto in Casa da Benedetta oggi spazia dai social media alla televisione, dai libri ai prodotti per la casa.



### Fagottini di sfoglia



Preparazione  
5 minuti



Cottura  
8 minuti

#### INGREDIENTI PER 4 FAGOTTINI

**pasta sfoglia rettangolare** 1 rotolo - **speck** - **provola** 4 fette

- 1. Srotola la pasta sfoglia** sul piano di lavoro e con un tagliapizza o un coltello dividila in 4 parti uguali.
- 2. Prendi un cubetto** di provola e avvolgilo in una fetta di speck, in modo che in cottura il formaggio non fuoriesca, poi sistema i rotolini al centro dei riquadri di sfoglia.
- 3. Chiudi ciascun riquadro** a sacchetto, portando al centro gli angoli. Poi con le dita sigilla i fagottini. Sistemali nel cestello della friggitrice ad aria rivestito di carta forno, inseriscilo e fai cuocere a 200° per 8 minuti. Ecco pronti i fagottini di sfoglia: facilissimi, gustosi e super filanti!



#### IL CONSIGLIO

Se a disposizione hai solo della pasta brisée, puoi usarla ugualmente: prima di cuocerli, ricordati di spennellare la superficie con un goccio d'acqua oppure del tuorlo sbattuto. Per renderli ancora più belli, cospargi i fagottini con semi di sesamo o di papavero dopo averli spennellati.





## Girelle al pesto

 Preparazione 10 minuti  Cottura 18 minuti

### INGREDIENTI PER 4

**PER L'IMPASTO** latte 150 ml - **olio di semi** 20 g - **sale** 1 cucchiaino  
- **lievito istantaneo in polvere per friggitrice ad aria** 13 g - **farina** 250 g  
**PER LA FARCITURA** formaggio spalmabile 80 g - **pesto** 40 g

- 1. In una ciotola** versa il latte, l'olio di semi e il cucchiaino di sale. Aggiungi il lievito in polvere per friggitrice ad aria e inizia a mescolare con una forchetta. Incorpora la farina un po' alla volta, mescolando prima con la forchetta e proseguendo poi con le mani.
- 2. Quando l'impasto** prende consistenza, spostati sul piano infarinato e continua a impastare fino a ottenere un panetto omogeneo e liscio.
- 3. Stendi l'impasto** per formare un rettangolo. Ricopri tutta la superficie prima con il formaggio spalmabile e poi con il pesto.
- 4. Arrotola per il lungo** creando un filoncino. Taglia il filoncino in 12 pezzi di larghezza uguale. Sistema le girelle nel cestello della friggitrice ad aria con carta forno sul fondo e cuoci a 175° per 18 minuti, girandole a metà cottura.



### IL TOCCO IN PIÙ

Puoi arricchire le girelle in base ai tuoi gusti: aggiungi del formaggio a fette per farle diventare filanti oppure del prosciutto cotto per renderle ancora più saporite.



### LE RICETTE DI BENEDETTA ROSSI A CASA TUA

La parola d'ordine è light: piatti leggeri, ma allo stesso tempo gustosi per vivere tutto il piacere della tavola senza rinunciare alla salute, al benessere e alla comodità della friggitrice ad aria. Se vuoi scoprire le potenzialità di questo insostituibile elettrodomestico e tantissime ricette, consulta il libro "In cucina con la friggitrice ad aria - 200 nuove ricette veloci e leggere": idee facili e gustose, ingredienti semplici, soluzioni light per la cucina di ogni giorno, decine di foto e consigli furbi.





## 1 Tartine con cipolle caramellate e mirtilli



Preparazione  
15 minuti



Cottura  
30 minuti

### INGREDIENTI PER 12 TARTINE

baguette 1 - brie 200 g - cipolle dorate 2

- zucchero di canna 2 cucchiaini - aceto balsamico

2 cucchiaini - mirtilli rossi freschi o surgelati 200 g

- zucchero semolato 50 g - succo d'arancia 50 ml

- scorza d'arancia grattugiata 1 cucchiaino - sale

- olio extravergine - rosmarino fresco

**1. Taglia finemente** le cipolle dorate e falle appassire in padella con un filo d'olio e un pizzico di sale. Cuoci a fuoco dolce per circa 10 minuti, poi aggiungi lo zucchero di canna e l'aceto balsamico. Prosegui la cottura per altri 15 minuti, mescolando spesso, finché diventano morbide e leggermente dorate. Tieni da parte e lascia raffreddare.

**2. In un pentolino** unisci i mirtilli, lo zucchero semolato, il succo d'arancia e la scorza grattugiata. Porta a ebollizione e cuoci per 10-12 minuti, finché i frutti saranno morbidi ma ancora interi. Lascia intiepidire: la composta si addenserà raffreddandosi.

**3. Taglia la baguette** a fette spesse circa 1,5 cm e tostate in forno statico a 180° per 5-6 minuti. Disponi su ogni fetta una fettina di brie e inforna di nuovo per 2-3 minuti: il formaggio deve ammorbidirsi senza sciogliersi del tutto. Aggiungi un cucchiaino di cipolla caramellata e uno di composta di mirtilli. Guarnisci con qualche ago di rosmarino fresco e servi subito le fette, tiepide o a temperatura ambiente.

# natale VELOCE

**Per una serata natalizia informale ma speciale, scegli piatti rapidi da preparare e ricchi di sapore: il modo migliore per godersi la compagnia**

a cura di Elena Di Renzo



### IL CONSIGLIO

Oltre al brie, puoi sperimentare le tartine con del camembert o della robiola morbida, oppure un formaggio di capra fresco per un sapore più deciso.



## ② Spaghetti con le vongole al cartoccio

 Preparazione  
20 min+ rip

 Cottura  
15 minuti

### INGREDIENTI PER 4

**spaghetti** 320 g - **vongole veraci** 1 kg - **aglio** 3 spicchi  
- **peperoncino** 1 - **prezzemolo fresco** 1 mazzetto - **vino bianco secco** 100 ml - **olio extravergine** 4 cucchiaini - **sale** - **pepe**

**1. Fai spurgare** le vongole immergendole in acqua fredda leggermente salata per almeno 30 minuti, cambiandola più volte. Intanto porta a bollore una pentola con abbondante acqua salata e cuoci gli spaghetti al dente, scolali e tienili da parte.

**2. In una padella** ampia scalda l'olio con gli spicchi d'aglio schiacciati e, se ti piace, un peperoncino. Fai soffriggere per pochi istanti, poi unisci le vongole e sfuma con il vino bianco. Copri e cuoci a fuoco vivo per 4-5 minuti, finché le vongole si aprono.

**3. Elimina le vongole** rimaste chiuse e filtra il sughetto. Rimettile nella padella con il loro fondo filtrato, poi aggiungi gli spaghetti, il pepe nero e il prezzemolo tritato. Mescola delicatamente.

**4. Prepara due cartocci** utilizzando dei fogli di carta forno, poi distribuisce metà della pasta in ciascuno. Chiudili a caramella, disponili in una teglia e cuoci a 180° per 10 minuti. Una volta sfornati, apri i cartocci, aggiungi un filo d'olio a crudo e una spolverata di prezzemolo fresco tritato prima di servire.



## ③ Panna cotta con gelatina alla melagrana

 Preparazione  
10 min+rip

 Cottura  
5 minuti

### INGREDIENTI PER 4

**PER LA PANNA COTTA** panna fresca 250 ml - **zucchero semolato** 60 g - **gelatina in fogli** 3 g - **estratto di vaniglia** 1 cucchiaino **PER LA GELATINA** succo di melagrana 200 ml (circa 350 g di chicchi) - **zucchero semolato** 80 g - **gelatina in fogli** 3 g - **chicchi di melograno**

**1. Metti in ammollo** la gelatina in acqua fredda. In un pentolino versa la panna con lo zucchero e l'estratto di vaniglia, scalda a fuoco dolce e appena arriva quasi a bollore, togli dal fuoco e aggiungi la gelatina ben strizzata. Mescola con cura per farla sciogliere. Versa la panna nei bicchieri, se vuoi ottenere un effetto obliquo elegante, appoggiali inclinati. Lascia intiepidire il composto, poi metti i bicchieri in frigorifero a rassodare per almeno 3 ore.

**2. Per la gelatina** alla melagrana, ammolla la gelatina in acqua fredda. In un pentolino scalda il succo di melagrana con lo zucchero, porta quasi a bollore, spegni il fuoco e unisci la gelatina ben strizzata. Mescola fino a completo scioglimento e lascia intiepidire a temperatura ambiente.

**3. Quando la panna cotta** si è rassodata, versa la gelatina alla melagrana nei bicchieri. Rimetti in frigorifero per almeno 2 ore, finché anche la gelatina sarà compatta. Al momento di servire, decora le porzioni con chicchi di melagrana freschi.





# SALMONE

**Protagonista di molti piatti delle feste, è un ingrediente molto versatile da gustare in carpacci e tartine, insalate e ricette fusion esotiche. Ottimo anche nei sughi per la pasta e nei risotti**

Alimento molto apprezzato nella cucina internazionale per il gusto delicato e aromatico, la versatilità in cucina e le numerose proprietà nutrizionali, il salmone affumicato ha sapore delicato ma deciso, con note leggermente salate e legnose, consistenza morbida e burrosa, soprattutto se è stato lavorato a freddo, più compatta invece nel caso di procedimento a caldo. Il colore varia dal rosa-arancio tenue all'arancione intenso, secondo la specie di salmone e del

metodo utilizzato che serve non soltanto a conservarlo, ma anche a conferirgli un aroma unico e diverso grazie al fumo dei differenti legni quali faggio, quercia o ginepro. Ingrediente molto versatile, si usa in piatti sia freddi sia caldi. Assunto con moderazione, il salmone affumicato è un alimento ricco e benefico: la quantità consigliata è di circa 50-70 g per porzione, una o due volte alla settimana. Si conserva in frigorifero e deve essere consumato entro pochi giorni dall'apertura.



## 1 Prepara i secchi

Setaccia in una ciotola lo zucchero a velo, poi unisci la farina di mandorle e mescola, quindi incorpora un pizzico di sale e l'aneto secco sbriciolato.



## 2 Monta a neve

Disponi gli albumi nella ciotola della planetaria con poche gocce di succo di limone e inizia a montarli a velocità media, finché saranno ben gonfi e spumosi.



# MACARON SALATI AL SALMONE



## 3 Cuoci lo sciroppo

Versa intanto lo zucchero semolato e 50 ml d'acqua in un pentolino e lascia sciogliere a fuoco basso. Quando lo sciroppo avrà raggiunto i 116° (misura la temperatura con un termometro da cucina) uniscilo a filo agli albumi spumosi e continua a montarli finché saranno raffreddati, poi incorpora gli ingredienti secchi.



## 4 Forma i dischetti

Versa il composto in una tasca da pasticciere con bocchetta liscia da 12 mm. Forma 60 macaron sulla placca foderata con carta da forno, spolverizzali con il pepe e cuocili in forno ventilato già caldo a 145° per 25-30 minuti.

## 5 Fai la crema

Taglia il filetto di salmone a pezzi, trasferiscili nel mixer, aggiungi la robiola e l'aneto fresco e frulla fino a ottenere una spuma ben densa e cremosa, poi versala in una tasca da pasticciere.



## 6 Farcisci i biscotti

Prendi un dischetto, farciscilo con un ciuffetto di crema e copri con un altro dischetto, facendolo aderire e continua fino a terminare gli ingredienti.

Preparazione  
60 minuti

Cottura  
40 minuti

### INGREDIENTI PER 30 PEZZI

albume 50 g - farina di mandorle 50 g - zucchero a velo 100 g - zucchero semolato 100 g - aneto secco 1 cucchiaino - succo di limone - salmone affumicato 200 g - robiola 200 g - aneto fresco 1 rametto - sale - pepe



### IL CONSIGLIO

Se vuoi un tocco più intenso, aggiungi la scorza grattugiata di 1/2 limone bio alla crema di salmone e robiola.





## TORTELLINI FATTI A MANO

 Preparazione  
45 min+rip

 Cottura  
6 minuti

### INGREDIENTI PER 4

**farina 00** 350 g - **uova** 3 - **tuoili** 3 - **mortadella** 100 g  
- **polpa di maiale** 100 g - **prosciutto crudo** 100 g  
- **Parmigiano Reggiano Dop grattugiato** 100 g  
- **burro** 20 g - **noce moscata** - **sale** - **pepe**

**1. Per la sfoglia**, impasta 300 g di farina con 2 uova, 3 tuoili e un pizzico di sale finché sarà liscia ed elastica. Avvolgila nella pellicola o in un telo infarinato e fai riposare per 1 ora.

**2. Taglia a cubotti** la carne e rosolala nel burro con un pizzico di sale per 5-6 minuti. Passa al mixer la mortadella con il prosciutto, aggiungi la carne con il sugo di cottura e trita fino a ottenere un composto omogeneo. Versa il composto in una ciotola, unisci l'uovo rimasto, il Parmigiano Reggiano, noce moscata, sale e pepe, mescola, copri e metti in frigorifero.

**3. Stendi la pasta** e forma delle sfoglie sottili di circa 1 mm. Mettile sulla spianatoia infarinata e ritagliale con la rotella tagliapasta a quadratini di circa 3 cm. Distribuisci una piccola nocciola di ripieno sui quadrati di sfoglia, ripiega ogni quadratino a triangolo, sigillalo premendo con le dita i bordi e chiudi i tortellini ad anello girandoli attorno al dito e sovrapponendo i 2 angoli: lavora con rapidità, per evitare che la pasta secchi e si rompa. Disponili su vassoi coperti di carta da forno infarinata, distanziati tra loro, copri con una pellicola e congelali.



### IL CONSIGLIO

Per gustare i tortellini, porta a ebollizione 1,5 l di buon brodo di carne, immergili congelati nella pentola e cuocili per circa 4-6 minuti, secondo il grado di cottura che preferisci.

"Campagna promozionale 2024" realizzata nell'ambito dell'intervento SRG010 Anno 2023 "Promozione dei prodotti di qualità" del Complemento per lo sviluppo rurale della Toscana 2023-2027, cofinanziato con il Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale (FEASR).



**Olio Extra Vergine Toscano IGP**

*Una parte di me.*

*Luisanna Messeri*





# A Natale, il profumo del basilico fresco

**Altissima  
qualità  
e rispetto per  
l'ambiente**

## Canapé al profumo di basilico

### Ingredienti per 8 canapé

- 8 fettine di pane da un filoncino ai semi di soia (o altro tipo)
- 1 avocado ben maturo
- 1 pompelmo rosso
- 8 olive nere denocciolate
- 50 g feta • una manciata di pistacchi tostati • una manciata di foglie di basilico fresco

### Preparazione

- 1** Dorare leggermente le fettine di pane in forno o in padella
- 2** Ricavare dall'avocado 8 fettine regolari
- 3** Pelare al vivo 8 spicchi di pompelmo
- 4** Adagiare su ogni crostino una fetta di avocado, uno spicchio di pompelmo rosso, un'oliva nera e qualche briciola di feta.
- 5** Spolverizzare con i pistacchi tritati e profumare con foglioline di basilico.



365 giorni all'anno basilico di alta qualità ma anche salvia e rosmarino. Cerca il marchio SempreFresco.

Sulla tavola delle Feste ogni dettaglio conta. Come il basilico di qualità, riconoscibile dal profumo intenso e capace di arricchire primi, insalate, pesce o formaggi. Il basilico SempreFresco è coltivato in serra idroponica - cioè fuori suolo - in un microclima controllato che riduce la necessità di trattamenti fitosanitari. Un esempio? Le piante vengono protette attraverso la lotta integrata con il "lancio" di insetti utili che eliminano quelli nocivi. Il sistema di irrigazione fornisce la corretta quantità di acqua e la ricicla purificandola. Un impegno costante che consente al basilico di conservare tutta la sua freschezza, i suoi aromi e le sue proprietà naturali, con preziosi elementi come vitamine, sali minerali, flavonoidi e antiossidanti.



# SAPORI della tradizione

## Arancini alla catanese



Preparazione  
60 min + rip



Cottura  
50 minuti

### INGREDIENTI PER 8-10 PEZZI

**riso Originario** 500 g - **Parmigiano Reggiano Dop** 60 g  
- **uova** 4 - **burro** 50 g - **farina 00** - **pangrattato** - **olio di semi di arachidi** - **ragù di carne** 200 g - **toma fresca** 100 g - **provola stagionata** 80 g - **piselli** 80 g - **zafferano** 1 bustina - **olio extravergine** - **sale** - **pepe**

**1. Tuffa il riso** in 1 litro d'acqua bollente salata e cuoci a fiamma bassa, per 15 minuti, mescolando spesso, finché avrà assorbito tutta l'acqua. Togli la pentola dal fuoco e incorpora il burro, il Parmigiano grattugiato e 2 uova sbattute, poi fai raffreddare.

**2. Aggiungi i piselli** al ragù caldo insieme alla bustina di zafferano, cuoci ancora per 4-5 minuti, poi lascia raffreddare. Infine, incorpora la toma tagliata a pezzettini e la provola grattugiata.

**3. Lavorando con le mani** umide, forma con il riso una decina di palline di circa 8 cm di diametro. Pratica un'apertura nel centro e farcisci ciascuna pallina di riso con un cucchiaino di ragù, poi richiudi e compatta, dando agli arancini una forma a pera. Prosegui fino a esaurire gli ingredienti.

**4. Passa gli arancini** prima nella farina, poi nelle 2 uova rimaste sbattute e infine nel pangrattato. Friggili in una padella con abbondante olio di semi ben caldo, pochi per volta, per 8-10 minuti, girandoli solo una volta a metà cottura, con delicatezza, finché saranno dorati. Scolali man mano che sono pronti su carta assorbente da cucina, salali e servili tiepidi.

Sicilia







## Aurora Cortopassi

Ambassador  
GialloZafferano

Creator di ricette vegetariane, con i suoi contenuti offre una finestra su una concezione della cucina genuina, fresca, semplice, che mette al primo posto ingredienti di stagione.

### ① Ravioli di patate ed erbe

Preparazione  
60 minuti

Cottura  
40 minuti



#### INGREDIENTI PER 4

**PER L'IMPASTO** farina 00 150 g - semola di grano duro rimacinata 150 g - olio extravergine 15 g - sale - curcuma in polvere - acqua 130 g **PER IL RIPIENO** patate rosse 300 g - erbe 300 g - aglio 1 spicchio - pinoli tostati 50 g - olio extravergine 20 g - sale - pepe **PER IL SUGO** pomodori ciliegino pelati 900 g - olio extravergine - sale - basilico - aglio 1 spicchio

**1. Per la pasta,** in una ciotola mescola farina, semola, sale e curcuma. Unisci olio e acqua, quindi impasta prima con la forchetta poi a mano fino a ottenere un panetto liscio. Coprilo e lascialo riposare per 30 minuti a temperatura ambiente.

**2. Per il ripieno,** lessa le patate con la buccia per circa 30 minuti, finché saranno morbide. Intanto taglia le erbe a striscioline e falle appassire in padella con olio, aglio e un pizzico di sale, poi elimina l'aglio. Sbuccia le patate, schiacciale in una ciotola e unisci le erbe, un filo d'olio, sale, pepe e i pinoli tostati e tritati. Mescola bene.

**3. Dividi l'impasto** e stendilo in due sfoglie sottili, arrivando al penultimo spessore della sfogliatrice. Su una sfoglia distribuisce piccole dosi di ripieno ben distanziate, poi copri con l'altra sfoglia e premi bene intorno per sigillare. Ritaglia i ravioli (in quadrati di circa 6 cm) con una rotella e disponili su un vassoio infarinato con semola senza sovrapporli.

**4. Per il sugo,** in padella soffriggi l'aglio con un po' d'olio, aggiungi i pomodori con il succo e un pizzico di sale. Cuoci con il coperchio per 25 minuti, poi scopri per gli ultimi 5. Elimina l'aglio e aggiungi il basilico spezzettato. Cuoci i ravioli in acqua salata per 3 minuti, scolali direttamente nel sugo e mescola con delicatezza. Servi con foglie di basilico fresco e una macinata di pepe.

# 8 idee con la PASTA FRESCA

Morbida e delicata, esalta ogni tipo di ripieno e si abbina perfettamente a condimenti cremosi

a cura di Marilena Bergamaschi

## ② Lasagne al radicchio e taleggio



Preparazione  
60 minuti



Cottura  
35 minuti

### INGREDIENTI PER 4-6

**PER LA PASTA** farina 00 300 g - uova 3 - sale  
**PER LA FARCITURA** radicchio 500 g - taleggio 250 g - Parmigiano Reggiano Dop grattugiato 100 g  
- speck 200 g - cipolla 1 piccola - olio extravergine - sale - pepe  
**PER LA BESCIAAMELLA** latte intero 500 ml - burro 40 g - farina 00 40 g  
- noce moscata - sale

**1. Impasta farina,** uova e un pizzico di sale fino a ottenere un panetto liscio. Lascialo riposare per 30 minuti, poi stendi la sfoglia sottile e taglia dei rettangoli. Sbollentali per pochi secondi, poi raffreddali sotto l'acqua, asciugali e tienili da parte. Nel frattempo, prepara la besciamella sciogliendo il burro, unendo la farina e versando il latte caldo a filo. Cuoci finché risulta cremosa e insaporisci con sale e noce moscata.

**2. Fai soffriggere** la cipolla con un filo d'olio, unisci il radicchio tagliato a listarelle e cuoci finché risulta morbido. Regola di sale e pepe. A parte, rosola lo speck a listarelle fino a renderlo croccante.

**3. In una teglia** da 20x30 cm spalma uno strato di besciamella sul fondo. Adagia la prima sfoglia (o più d'una, a seconda delle dimensioni dei tuoi rettangoli), poi aggiungi il radicchio, qualche cubetto di taleggio, lo speck e un po' di Parmigiano. Continua alternando gli ingredienti, fino a formare 4 strati. Completa con abbondante besciamella, altro taleggio, Parmigiano e qualche stick di speck. Cuoci in forno a 180° per 30-35 minuti e servi.



## ③ Ravioli di ricotta con crema allo zafferano



Preparazione  
60 minuti



Cottura  
10 minuti

### INGREDIENTI PER 4

**PER LA PASTA** farina 00 200 g - uova 2 medie - sale  
**PER IL RIPIENO** ricotta vaccina 200 g - scorza di lime bio - timo - sale - pepe  
**PER LA CREMA** burro - farina 00 1 cucchiaio - latte 2 tazze - zafferano 1 bustina  
- sale  
**PER GUARNIRE** bacon 4 fette - pistilli di zafferano - timo - sale

**1. Lavora la farina** con le uova e un pizzico di sale fino a ottenere un impasto liscio. Avvolgilo nella pellicola e fallo riposare in frigo per 30 minuti. Nel frattempo, in una ciotola mescola la ricotta con la scorza di lime grattugiata, foglioline di timo fresco, sale e pepe. Stendi la pasta in sfoglie sottili, ritaglia dei dischetti e farciscili con un cucchiaino di ripieno. Richiudi i ravioli a mezzaluna e unisci le estremità per formare un cappello rovesciato. Disponili su un canovaccio infarinato.

**2. In un pentolino** sciogli il burro, aggiungi la farina e mescola bene. Versa il latte caldo a filo, mescolando con una frusta per evitare grumi. Quando la crema si addensa, unisci lo zafferano e aggiusta di sale. In un'altra padella rosola il bacon fino a renderlo croccante, poi sbriciolalo grossolanamente.

**3. Cuoci i ravioli** in abbondante acqua salata per circa 5 minuti, scolali delicatamente e sistemali nei piatti. Versa sopra la crema allo zafferano, aggiungi le briciole di bacon e completa con pistilli di zafferano, foglioline di timo e un pizzico di sale.





## 4 Tagliatelle al cacao con ragù di manzo e mirtili

Preparazione 90 min+rip Cottura 15 minuti

### INGREDIENTI PER 4

**PER LA PASTA AL CACAO** farina 0 300 g - uova 3 - cacao amaro in polvere 1 cucchiaino - olio extravergine 1 cucchiaino

**PER IL CONDIMENTO** ragù di manzo 500 g, già pronto - mirtili freschi 100 g - Parmigiano Reggiano Dop grattugiato - chicchi di melagrana

**1. Per la pasta,** versa la farina a fontana su una spianatoia, aggiungi le uova, il cacao amaro e l'olio. Mescola con una forchetta incorporando la farina poco alla volta, poi impasta energicamente a mano per circa 10 minuti, fino a ottenere un impasto liscio ed elastico. Avvolgilo nella pellicola e fallo riposare per un'ora.

**2. Dividi l'impasto** in tre parti, stendile con il mattarello e passa ogni pezzo più volte nella macchina per la pasta, partendo dallo spessore più alto e riducendolo fino a ottenere sfoglie sottili. Infarina bene e taglia le tagliatelle.

**3. Porta a bollore** una pentola con acqua salata, cuoci le tagliatelle per 4-5 minuti mescolando delicatamente per non farle attaccare, poi scola.

**4. Scalda il ragù,** unisci i mirtili freschi, mescola delicatamente e condisci le tagliatelle. Servi subito decorando con chicchi di melagrana e completa con Parmigiano grattugiato se ti piace.



## 5 Ravioli ai gamberi con salsa agli agrumi

Preparazione 60 min+rip Cottura 10 minuti

### INGREDIENTI PER 4

**PER LA PASTA** farina 00 200 g - semola rimacinata di grano duro 100 g - uova 3 - sale **PER IL RIPIENO E IL CONDIMENTO** gamberi freschi 500 g - arance 2, il succo - limoni 2, il succo - aglio 1 spicchio - brandy 1 bicchierino - prezzemolo tritato - olio extravergine - sale - pepe

**1. Per la pasta,** versa le farine a fontana su una spianatoia, aggiungi al centro le uova e un pizzico di sale. Inizia a mescolare con una forchetta, poi lavora l'impasto con le mani per circa 10 minuti fino a ottenere una consistenza liscia ed elastica. Avvolgilo nella pellicola e lascialo riposare per 30 minuti.

**2. Per il ripieno,** pulisci i gamberi eliminando testa, carapace e filo intestinale. Trita grossolanamente la polpa, tenendone da parte 8 interi per la guarnizione. Scalda un filo d'olio in padella con lo spicchio d'aglio, aggiungi i gamberi tritati e falli saltare per pochi minuti. Sfuma con il brandy a fiamma vivace, regola di sale e pepe, poi spegni e lascia raffreddare.

**3. Stendi la pasta** in sfoglie sottili, poi ritaglia dei dischi usando un coppapasta dentato. Disponi un mucchietto di ripieno al centro di metà dei dischi, copri con gli altri e sigilla bene i bordi premendo con le dita. Tieni i ravioli da parte su un piano infarinato.

**4. Spremi gli agrumi** e raccogli il succo. In una padella scalda un filo d'olio, rosola l'aglio e aggiungi i gamberi interi. Versa il succo di arancia e limone, aggiusta di sale e cuoci per pochi minuti. Cuoci i ravioli in acqua salata per 3-4 minuti, scolali e saltali nella salsa agli agrumi. Impiatta decorando con i gamberi interi e una spolverata di prezzemolo tritato.



## ⑥ Crespelle ripiene di funghi e besciamella



Preparazione  
40 minuti



Cottura  
25 minuti

### INGREDIENTI PER 8 CRESPELLE

**PER LE CRESPELLE** latte 300 ml - uova 2

- farina 125 g - burro **PER LA BESCIAMELLA**

latte 500 ml - burro 50 g - farina 50 g - sale

- pepe - noce moscata **PER IL RIPIENO** funghi

champignon 400 g - aglio 2 spicchi - olio

extravergine 2 cucchiari - prezzemolo tritato

- fontina 80 g - sale - pepe

**1. Per le crespelle,** mescola in una ciotola uova, latte e farina con una frusta fino a ottenere una pastella liscia e fluida. Lascia riposare 15 minuti, poi cuoci le crespelle in una padella antiaderente leggermente imburrata, versando un mestolo di impasto alla volta. Cuocile per circa 1 minuto per lato, poi mettile da parte.

**2. Per la besciamella,** sciogli il burro in un pentolino, unisci la farina e mescola fino a ottenere una crema. Aggiungi il latte a filo, continuando a mescolare con una frusta. Cuoci a fuoco basso finché non si addensa leggermente, poi insaporisci con sale, pepe e noce moscata.

**3. Pulisci i funghi** con un panno umido, poi affettali. In una padella scalda l'olio con l'aglio, aggiungi i funghi e cuoci a fuoco medio per 10-15 minuti, finché diventano teneri. Aggiusta di sale, pepe e unisci il prezzemolo tritato.

**4. Assembla le crespelle** farcendo ogni disco con qualche cubetto di formaggio, due cucchiari di funghi e due di besciamella. Ripiegale prima a metà, poi ancora a portafoglio, quindi adagiale in una teglia leggermente imburrata. Cuoci in forno statico a 180° per 20 minuti, azionando il grill negli ultimi 5 minuti, finché saranno dorate in superficie.





## 7 Ravioli di barbabietola e ricotta al burro e salvia

 Preparazione 60 minuti  Cottura 40 minuti

### INGREDIENTI PER 4

**PER LA PASTA** farina 00 200 g - uova 2 - olio extravergine 2 cucchiaini - **sale PER IL RIPIENO** barbabietole rosse 750 g, già pelate - **ricotta** 250 g - **sale** 1 cucchiaino - **pepe** - **noce moscata** - **pangrattato** 2 cucchiaini **PER LA SALSIA AL VINO ROSSO** vino rosso 60 ml - **burro** 125 g - **olio di semi** - **salvia** 24 foglie - **prezzemolo tritato** 2 cucchiaini

**1. Prepara la pasta** impastando farina, uova, olio e sale fino a ottenere un panetto liscio; coprillo con pellicola e fai riposare. Intanto fai bollire le barbabietole in acqua per circa 30-35 minuti, scolale, falle raffreddare e grattugiale finemente. In un pentolino riduci il vino rosso fino a ottenere una salsa densa. Sciogli il burro a fuoco medio finché diventa color nocciola e profumato, poi tienilo da parte.

**2. Mescola barbabietola,** ricotta, pangrattato, noce moscata, sale e pepe. Stendi la pasta sottile e ritaglia dei dischi. Farcisci con un cucchiaino di ripieno, chiudi con un altro disco e sigilla bene i bordi. Friggi le foglie di salvia per pochi secondi in olio caldo e falle asciugare su carta assorbente.

**3. Cuoci i ravioli** in acqua bollente salata per 3-4 minuti. Scolali e saltali nel burro con prezzemolo, regolando di sale e pepe. Impiatta con un filo di salsa al vino rosso e salvia croccante sbriciolata.



## 8 Mezzelune agli scampi e zucchine con bottarga

 Preparazione 90 minuti  Cottura 45 minuti

### INGREDIENTI PER 4

**PER LA PASTA** farina 00 200 g - uova 2 - olio extravergine 2 cucchiaini - **farina PER IL RIPIENO** scampi freschi 12 interi - **zucchina** 1 piccola - **sale PER LA BISQUE** burro 30 g - **scalogno** 1 piccolo - **aglio** 1 spicchio - **timo** 3 rametti - **maggiorana** 4 rametti - **brandy** 2 cucchiaini - **vino bianco secco** 150 ml - **brodo di pesce** 200 ml - **sale grosso PER SERVIRE** bottarga da grattugiare - **maggiorana fresca**

**1. Per la pasta,** impasta farina, uova e olio fino a ottenere un panetto omogeneo, poi avvolgilo nella pellicola e lascia riposare in frigorifero. Intanto porta a ebollizione una pentola con acqua salata e cuoci gli scampi per 2 minuti, pochi alla volta. Scolali, raffreddali in acqua e ghiaccio e sgusciali con delicatezza, tenendo da parte le teste e i carapaci. Taglia la polpa a pezzetti e grattugia la zucchina con una grattugia a fori grossi, strizzandola leggermente. Mescola il tutto in una ciotola con un pizzico di sale.

**2. Per la bisque,** soffriggi nel burro lo scalogno tritato e l'aglio per 4 minuti, poi aggiungi i carapaci, le teste e le erbe aromatiche. Sfuma con il brandy, versa il vino e il brodo, e lascia cuocere a fuoco dolce per 30 minuti. Frulla tutto con un mixer, filtra la bisque con un colino a maglia fine e tienila da parte in caldo.

**3. Stendi la pasta** in sfoglie sottili con la macchina e ricava dischi da 9 cm. Farcisci con il composto di scampi e zucchine, inumidisci i bordi con poca acqua e chiudi i ravioli piegandoli a metà, formando una mezzaluna. Premi bene per sigillare ed elimina eventuali bolle d'aria. Cuocili in acqua bollente salata per 4 minuti. Servili nei piatti con un mestolo di bisque calda, una grattugiata generosa di bottarga e foglioline fresche di maggiorana.



GialloZafferano per **PHILADELPHIA**

**Aperitivo di Natale?  
Philadelphia Fantasia  
e diventa speciale!**



# IL PIACERE DI STARE INSIEME

Durante le Feste sono tanti i momenti per condividere qualcosa di sfizioso. Con Philadelphia Fantasia hai a disposizione il gusto fresco e cremoso di Philadelphia con l'accento giusto per ogni ricetta: erbe mediterranee, salmone norvegese, peperoni grigliati o peperoncino jalapeno. Ideali anche su un crostino o nei panini di tutti i giorni, diventano indispensabili per celebrare le occasioni di Natale. Tieni in frigo Philadelphia Fantasia e Philadelphia Original. Con Philly la tua creatività ha trovato un amico!



**Sorprendi gli amici con il tris di cheesecake salate.** Si preparano come quelle dolci, ma con i taralli al posto dei biscotti. La crema, a base di Philadelphia Original e panna, si completa come vuoi: salmone, prosciutto o aromi mediterranei. Scopri questa e tante altre proposte sullo speciale online di [giallozafferano.it](http://giallozafferano.it)

## Canapé Fantasia

### Ingredienti per 6 persone

- 2 fette pane per tramezzini • 4 fette pane di segale • 20 g Olio • 150 g Philadelphia Fantasia Erbe Mediterranee • 150 g Philadelphia Fantasia Salmone Norvegese • 100 g salmone affumicato • 100 g salame a fette • 100 g prosciutto cotto • 70 g pomodorini • 10 fiori di capperi • Zucchine, erba cipollina, timo qb

### Preparazione

#### Prepara le basi

Taglia le fette di pane di segale in 4. Con un coppapasta da 6 cm. ricava dei dischetti dal pane per tramezzini. Tosta il pane in una padella con un filo d'olio.

#### Componi i canapé quadrati

1. Philadelphia Fantasia Salmone con metà pomodorino, metà fiore di capperi ed erba cipollina
2. Philadelphia Fantasia Salmone, una fettina di salmone affumicato e timo
3. Philadelphia Fantasia Erbe Mediterranee, metà pomodorino e metà fiore di capperi.

#### Componi i canapé rotondi

1. Philadelphia Fantasia Erbe Mediterranee, salame e timo
2. Philadelphia Fantasia Erbe Mediterranee, timo e prosciutto cotto
3. Philadelphia Fantasia Salmone, una fettina sottile di zuccina e timo.





## Insalata di polpo alla siciliana



Preparazione  
15 minuti



Cottura  
35 minuti

### INGREDIENTI PER 4

**polpo** 800 g già pulito - **carote** 2 - **sedano** 2 coste - **alloro** 2 foglie - **olio extravergine** 4 cucchiaini - **limone** 1 - **aglio** 1 spicchio - **prezzemolo** - **sale** - **pepe**

**1. Lava il polpo** e sfregalo per eliminare la patina superficiale. In una pentola capiente metti acqua, una carota e un gambo di sedano tagliati a pezzi, l'alloro e porta a bollore. Immergi i tentacoli del polpo per pochi secondi, tirandoli su e giù per 3-4 volte per arricciarli.

**2. Immergi tutto** il polpo nell'acqua, copri e cuoci a fuoco basso per 30-35 minuti, eliminando la schiuma in superficie col mestolo forato. Quando il polpo risulta tenero, spegni il fuoco e lascialo raffreddare nell'acqua di cottura.

**3. Scola il polpo** e taglialo a pezzi regolari. Affetta la carota e il sedano rimasti. In una ciotola emulsiona olio, succo di limone, prezzemolo tritato, sale e pepe fino a ottenere un condimento denso e profumato.

**4. Unisci in un'insalatiera** il polpo, le verdure, lo spicchio d'aglio schiacciato e l'emulsione. Mescola bene, copri e fai riposare in frigo per almeno un'ora. Rimuovi l'aglio prima di servire.



### IL CONSIGLIO

Per ottenere un polpo morbido, lascialo raffreddare nella sua stessa acqua di cottura, coperto e a temperatura ambiente. In questo modo i tessuti si rilasseranno e la carne resterà tenera.

# Natale SICILIANO

**Ricca e scenografica, la tavola natalizia in Sicilia è un rito collettivo, fatto di piatti generosi e tradizioni che sanno di famiglia**

a cura di Marilena Bergamaschi



## Timballo di anelletti

 Preparazione 120 minuti  Cottura 240 minuti

### INGREDIENTI PER 6

**anelletti** 500 g - **melanzane** 600 g - **piselli** 150 g - **carne di manzo tritata** 200 g - **pomodori pelati** 2 kg - **cipolle** 2 - **carota** ½ - **costa di sedano** ½ - **vino rosso** ½ bicchiere - **vino bianco** ½ bicchiere - **olio extravergine** 200 g - **caciocotta** 70 g - **Parmigiano Reggiano Dop grattugiato** - **basilico fresco** - **sale** - **burro** - **pangrattato**

**1. Taglia le melanzane** a fette sottili, mettile in acqua salata per 30 minuti, poi asciugale bene e friggile fino a doratura. Intanto prepara il sugo: in una casseruola soffriggi una cipolla tritata con l'olio, sfuma con il vino rosso, aggiungi i pomodori pelati, sala e lascia cuocere a fuoco basso per 3 ore, finché diventa ben denso. Per il ragù, soffriggi l'altra cipolla con la carota e il sedano tritati, unisci la carne e falla rosolare. Sfuma con il vino bianco, aggiungi metà del sugo di pomodoro e prosegui la cottura per almeno 2 ore, aggiustando di sale.

**2. In una padella** cuoci i piselli con un filo d'olio e un pizzico di sale finché diventano teneri. Cuoci gli anelletti in acqua salata per 4 minuti, scolali e raffreddali sotto acqua fredda per fermare la cottura. Condisci la pasta con parte del sugo e 4 cucchiaini di Parmigiano grattugiato.

**3. Imburra lo stampo** e cospargilo di pangrattato, poi foderalo con le melanzane fritte. Metti metà degli anelletti sul fondo e sui bordi, quindi aggiungi uno strato di ragù, piselli, melanzane a pezzetti, caciocotta grattugiata e qualche foglia di basilico. Copri con la pasta rimasta, versa sopra il sugo avanzato e spolvera con pangrattato.

**4. Cuoci a 180°** in forno statico per circa 1 ora, finché la superficie sarà dorata e croccante. Lascia riposare il timballo per 5 minuti, sformalo su un piatto e attendi ancora per altri 5 minuti prima di servirlo.



## Baccalà in umido con patate e olive

 Preparazione 20 minuti  Cottura 80 minuti

### INGREDIENTI PER 4

**baccalà** 800 g, già dissalato - **patate** 600 g - **pomodorini pelati** 500 g - **cipolle** 150 g - **olive nere denocciolate** 80 g - **aglio** 1 spicchio - **peperoncino piccante** 1 - **rosmarino** 1 rametto - **prezzemolo** 1 mazzetto - **olio extravergine** 4 cucchiaini - **sale**

**1. Trita finemente** la cipolla e falla soffriggere in una casseruola ampia con l'olio per 5-6 minuti, fino a doratura. Aggiungi l'aglio tritato, il peperoncino a fettine e parte del prezzemolo. Mescola e lascia insaporire un paio di minuti a fuoco dolce. Versa i pomodorini pelati frullati, mescola e prosegui la cottura.

**2. Sbuccia le patate**, tagliale a cubetti di circa 3 cm e aggiungile al sugo con un mestolo d'acqua calda e il rosmarino. Copri e cuoci a fiamma bassa per circa 30 minuti, controllando ogni tanto e aggiungendo altra acqua calda se necessario, in modo che resti sempre umido. Le patate dovranno diventare morbide ma non sfaldarsi.

**3. Taglia il baccalà** a pezzi regolari e uniscilo alla casseruola insieme alle olive. Prosegui la cottura per altri 30-35 minuti a fuoco dolce, bagnando il pesce con il fondo di cottura senza mescolare, ma smuovendo delicatamente la pentola. Regola di sale solo alla fine, spolverizza con prezzemolo fresco tritato e servilo ben caldo.





## MASCARPONE

Nato in Lombardia, in particolare nelle zone di Lodi e Abbiategrasso, questo formaggio fresco e cremoso si ottiene dalla panna, e non dal latte. Per produrlo, la panna viene scaldata a circa 85-90°, quindi si aggiunge un acido alimentare, come l'acido citrico, che ne provoca la coagulazione. Successivamente, la massa viene filtrata fino a ottenere una crema densa e vellutata, molto morbida e ricca di grassi, dal gusto dolce e burroso, con una leggera nota lattica. È noto come ingrediente base del tiramisù, ma si usa anche in altri dolci come creme e cheesecake o torte salate, risotti e paste.



## TRONCHETTO TIRAMISÙ NATALIZIO

 Preparazione  
20 minuti

 Cottura  
25 minuti

### INGREDIENTI PER 8

**PER IL BISCUIT** zucchero 110 g - farina 00 90 g - uova 4 - tuorli 4 - burro - sale - cacao amaro **PER LA CREMA** mascarpone 400 g - uovo 1 - tuorlo 1 - zucchero 80 g - caffè forte 150 ml - succo di limone - estratto di vaniglia naturale

**1. Monta in una ciotola** 8 tuorli con 55 g zucchero e un pizzico di sale con la frusta elettrica fino a ottenere un composto spumoso. Monta in un'altra ciotola 4 albumi con 55 g di zucchero e incorporali ai tuorli, poco per volta mescolando dal basso verso l'alto. Unisci 80 g di farina setacciata, poca alla volta, amalgamando con la frusta.

**2. Fodera una teglia** rettangolare da 30x26 cm con carta da forno, imburrala e infarinala, poi versaci il composto e livellalo con una spatola. Cuoci il biscuit in forno già caldo a 200° per 10 minuti. Sfnalo, capovolgilo su un telo, stacca la carta di cottura e arrotola il biscotto ancora caldo. Infine, lascialo raffreddare completamente.

**3. Per la crema,** monta i tuorli con lo zucchero, un pizzico di sale e 1 cucchiaino di estratto di vaniglia, finché saranno spumosi, poi incorpora il mascarpone ben freddo. Monta a neve l'albume con 3 gocce di succo di limone quindi aggiungilo alla crema, delicatamente. Tieni la crema al fresco.

**4. Per montare il dolce,** apri delicatamente il rotolo, spennella la superficie con il caffè, quindi spalma la metà della crema sul biscotto e arrotola nuovamente. Copri la superficie del tronchetto con la crema rimasta e spolverizzala con abbondante cacao, poi tieni il dolce in frigorifero fino al momento di servirlo, tagliato a fette.

GialloZafferano per G3 FERRARI KRISPY

# TRE COTTURE DIVERSE: EMOZIONI A 380°



**Krispy  
porta la  
rivoluzione  
in cucina**



Forno Pizza



Friggitrice ad aria



Grill

**Quando il design  
trasforma la cucina  
in spazio vivo**

Il nuovo cuore tecnologico della tua cucina è contemporaneamente Forno Pizza, Friggitrice ad aria e Grill, per infiniti piatti da creare. Con 18 programmi e 3 diverse cotture, da 40° a 380°, tutto diventa semplice. Gusti una pizza perfetta in pochi minuti, grazie al controllo differenziato della temperatura superiore e inferiore. Prepari le tue patatine leggere e dorate. Assapori una grigliata senza fumo dal tuo BBQ personale. Con i suoi accessori specifici - pietra refrattaria, pala in alluminio, cestello antiaderente, vassoio e rotella tagliapizza - Krispy porta l'esperienza di un forno professionale a casa tua.

Una piccola grande rivoluzione in cucina, realizzata da G3Ferrari per chi ama gustarsi la vita. Scopri di più su [g3ferrari.net](http://g3ferrari.net)

**G3FERRARI®**  
**KRISPY**

Si mangia prima con gli occhi. E con Krispy puoi pregustare la tua creazione da due prospettive diverse: la classica frontale e il grande visore trasparente sulla parte superiore con tecnologia Hoblo™. Anche quando è attivo, le pareti sono sempre fredde, per vivere lo spazio in totale libertà. Cucina se e quando lo desideri. Con le sue linee essenziali Krispy è bello anche spento.





## PLUMCAKE SALATO CON MIX DI FORMAGGI

 Preparazione  
20 minuti

 Cottura  
40 minuti

### INGREDIENTI PER UNO STAMPO DA 750 ML

**farina 00** 220 g + altra per infarinare - **uova** 3 - **latte** 100 ml  
- **olio di semi** 80 ml - **prosciutto cotto a dadini** 100 g  
- **mozzarella** 50 g - **fontina** 50 g - **provolone** 50 g - **Parmigiano Reggiano Dop grattugiato** 50 g - **lievito istantaneo per torte salate** 1 bustina - **noce moscata** - **sale** - **pepe**

**1. In una ciotola** capiente sbatti le uova con il latte e l'olio fino a ottenere un composto liscio e uniforme.

**2. Aggiungi la farina** setacciata con il lievito e il Parmigiano, mescola e regola di sale e pepe.

**3. Passa il prosciutto** cotto a cubetti e i formaggi tagliati a dadini nella farina, poi scuotili per eliminare

l'eccesso, in questo modo non cadranno sul fondo dello stampo, poi aggiungili all'impasto, mescolando delicatamente per distribuirli in modo uniforme.

**4. Versa l'impasto** in uno stampo da plumcake, foderato con un foglio di carta forno bagnata e strizzata oppure leggermente oliato e cuoci la torta in forno già caldo a 180° per circa 40 minuti, verificando la cottura con uno stecchino. Sformala su una gratella, lasciala riposare almeno 10 minuti, poi servila tiepida.

## FORMAGGI come riutilizzarli

Quale miglior ingrediente del formaggio avanzato per dar vita a piatti nuovi e gustosi? Ricco di sapore e versatile, questo ingrediente può trasformare ricette semplici in creazioni sfiziose. Puoi usarlo per arricchire pizze, focacce e crostoni, oppure trasformarlo in crocchette fragranti o fagottini filanti. Grattugialo per dare sapore a una pasta cremosa o fallo sciogliere in torte salate e soufflé morbidi e profumati. Prima di utilizzarlo, controllane la consistenza: se è troppo stagionato, taglialo a pezzetti piccoli oppure scaldalo leggermente per esaltarne il sapore senza sprechi.





# Viaggio nel Trasimeno Orvietano

Presidi slow food  
da scoprire nel cuore  
dell'Umbria

*Trasimeno. In questo  
splendido angolo di territorio  
si coltivano da sempre i valori  
della sostenibilità.*



**umbria**  
Cuore verde d'Italia



Dove  
resistono  
le tradizioni,  
vivono anche sapori

autentici, come quello del Tegamaccio, un piatto antico nato nel bacino dei laghi umbri per sostenere le comunità locali. La pesca tradizionale del Trasimeno è anche il più recente presidio Slow Food del territorio, insieme ad altre specialità come la fagiolina (Trasimeno), la lumachella e il fagiolo secondo (Orvietano). Dal 1994 l'area costituisce un GAL, Gruppo Azione Locale, sostenuto dall'Unione Europea per promuovere lo sviluppo delle aree a prevalente vocazione rurale. Una visione sostenibile che valorizza la cucina "di recupero", la scelta di ingredienti di stagione, l'attenzione alla filiera corta.

## Tegamaccio del Trasimeno

### Ingredienti per 4 persone

- 1 Kg pesce di lago (anguilla, persico reale, tinca) • 500g pomodori pelati • 2 cucchiaini pomodoro concentrato • 1 spicchio d'aglio • 2 cipolle dorate • 1 peperoncino • 1 bicchiere vino bianco secco • 1 ciuffo prezzemolo • Olio evo

### Preparazione

In un tegame (meglio di terracotta) far rosolare a fiamma bassa la cipolla tritata in abbondante olio. Aggiungere l'aglio, il peperoncino e il concentrato di pomodoro, mescolando. Unire il pesce pulito, eviscerato e tagliato a pezzi di 4-5 cm, comprese le teste per insaporire.

Bagnare con il vino bianco, sfumare e poi versare i pomodori pelati schiacciati. Aggiustare di sale, pepe e sobbollire a fiamma molto bassa per 2-3 ore. Cospargere di prezzemolo e servire ben caldo su fette di pane tostato.

Il pesce non va girato, si scuote il tegame con movimenti rotatori di tanto in tanto.



### La lumachella orvietana.

*Da piatto povero della cucina contadina a presidio Slow Food, il saporito "rustico" arricchito con ritagli di prosciutto crudo, pancetta, guanciale.*



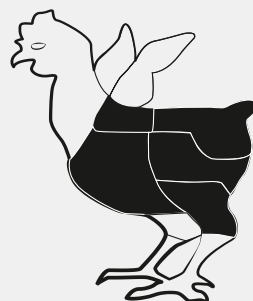


# CAPPONE

**Ricco di nutrienti e apprezzato per la sua tenerezza, è una carne bianca pregiata che si esalta con cotture lente e delicate, come nel brodo o arrosto**

Il cappone è una delle carni bianche più pregiate e apprezzate, conosciuto per la sua straordinaria morbidezza e per il gusto ricco, ma delicato. Si ottiene da polli allevati con cura e alimentati in modo naturale, fattori che contribuiscono all'ottenimento di una carne tenera, succosa e dal profumo inconfondibile. Di colore chiaro e consistenza compatta, il cappone rappresenta un ingrediente di grande valore nella cucina tradizionale, simbolo di convivialità e di piatti delle feste. È particolarmente ricco di proteine nobili e povero di grassi, caratteristiche che lo rendono adatto a preparazioni raffinate e leggere.

Tradizionalmente cotto nel brodo o arrosto, sprigiona al meglio la sua dolcezza naturale con cotture lente e armoniose, accompagnato da erbe aromatiche e contorni semplici che ne esaltano il sapore. Servito intero, farcito o tagliato a pezzi, porta in tavola un profumo d'altri tempi, capace di evocare la cucina autentica delle grandi occasioni.





## 1 Taglia

Per il brodo, trita le carote, le coste di sedano e poi lo scalogno. Trita gli aghetti del rametto di rosmarino dopo averlo sciacquato bene.



## 3 Lava

Fiammeggia il cappone per eliminare piumette e penne con un cannello oppure con la fiamma del gas, poi sciacqua sotto l'acqua fredda.



## 5 Cuoci

Sfuma con il vino e lascia evaporare. Unisci lo scalogno, le carote e il sedano. Insaporisci con il rosmarino e l'aglio spellato, poi versa il brodo vegetale.

# CAPPONE RIPIENO



## 2 Unisci e impasta

Taglia il prosciutto crudo a piccoli cubetti e trita finemente con un mixer. In una ciotola capiente versa la carne trita di maiale, il prosciutto tritato, poi la carne trita di manzo e il formaggio grattugiato. Regola di sale e pepe. Insaporisci con il rosmarino e mescola con le mani, poi unisci gli anacardi.



Preparazione  
30 minuti



Cottura  
130 minuti

### INGREDIENTI PER 6

**cappone** 2 kg - **olio extravergine** 20 g  
- **sedano** 50 g - **carote** 50 g - **scalogno** 40 g  
- **aglio** 1 spicchio  
- **rosmarino** 1 rametto  
- **vino bianco** 100 g  
- **brodo vegetale** 200 g  
- **sale** - **pepe**

### PER IL RIPIENO

**prosciutto crudo** 120 g  
- **macinato di manzo** 200 g - **macinato di maiale** 200 g  
- **anacardi** 80 g  
- **Grana Padano Dop grattugiato** 60 g  
- **rosmarino** 1 rametto  
- **sale** 5 g - **pepe**

## 4 Riempi e lega

Tampona il cappone con carta assorbente per asciugarlo, sala e pepa l'interno e poi riempilo con il ripieno preparato. Lega per sigillare bene il ripieno all'interno. Scalda l'olio in una casseruola e scotta il cappone su ambo i lati a fuoco vivace.

## 6 Servi

Copri con un coperchio e lascia cuocere a fuoco molto basso per almeno 2 ore. Se punzecchiandone le carni esce un liquido chiaro il cappone è cotto, se esce rosato non ancora. Quando pronto, può essere tagliato e gustato.



# IDEE *Gourmet*

la selezione per le tue feste



## AMARETTI CAVALIER VICENZI: il gusto autentico del Monferrato



Da oltre tre secoli, Mombaruzzo custodisce la ricetta originale degli amaretti morbidi, tramandata dai maestri fornai del luogo. Cavalier Vicenzi rinnova questa tradizione con passione, unendo artigianalità e innovazione per offrire dolci fragranti, genuini e indimenticabili. Selezionati da importanti aziende come simbolo delle eccellenze italiane, gli amaretti Cavalier Vicenzi portano nel mondo il sapore autentico del Monferrato, conquistando i palati più raffinati.



**FRANCO VICENZI SRL**

Via Acqui, 46 - 14046 Mombaruzzo (AT) // Tel: +39 0141 77024  
commerciale@cavaliervicenzi.com // [www.cavaliervicenzi.com](http://www.cavaliervicenzi.com)



## Forno Pioppi dal 1966

C'è un posto a Perugia dove il tempo sembra essersi fermato nel profumo del pane appena sfornato: il Forno Pioppi. Dal 1966, tradizione e passione, rendono ogni prodotto un capolavoro artigianale, creato con amore. Dallo scorso Natale si distingue come produttore in esclusiva nazionale del panettone al Bacio Perugia.

**FORNO PIOPIPI**



Via G. Battista Caporali, 11  
06073 Mantignana (PG)  
Tel: +39 075 605 9431

fornopioppi@fornopioppi.it  
[www.fornopioppi.it](http://www.fornopioppi.it)



## I salumi di Bona

Dal 1976, i salumi di Bona sono risultato ed espressione delle antiche ricette del Monferrato. Tra le specialità il Salame Cotto al profumo di Marsala e il Salom ed Nissa®, salame crudo con aggiunta di Nizza Docg.

**BONA ANGELO & C.SNC.**

Via Carlo Alberto, 128  
14049 Nizza Monferrato (AT)  
Tel. +39 0141 726 360  
info@bonasalumi.com  
[www.bonasalumi.com](http://www.bonasalumi.com)



## Olio Gran Prego

Dalle migliori olive Coratina e Peranzana, coltivate biologicamente e molite nel frantoio di famiglia, nasce l'olio extravergine Gran Prego. Frutto della passione di Maria Caputo e dei figli Ignazio e Antonio, racchiude cura, tradizione e qualità in ogni goccia.

**AZIENDA AGRICOLA CAPUTO MARIA**

Piazza Garibaldi, 36 E - 70056 Molfetta (BA)  
Tel. +39 380 729 2603 // +39 347 134 4619  
[www.oliogranpregio.com](http://www.oliogranpregio.com)

## BRUNITTA

*Culture senza tempo*



## LA PASTA DEL SALENTO: artigianale, tradizionale, unica

La pasta nasce nel cuore del Salento, in agro di Cocomola, dal grano antico Senatore Cappelli coltivato con metodo biologico nei nostri campi.

È frutto di passione e artigianalità, un legame profondo con la nostra terra e un gesto d'amore per la salute e il gusto autentico italiano.

**AZIENDA AGRICOLA BRUNITTA**



Via Mogadiscio sn - 73027 Cocomola (LE)  
Tel: +39 340 368 4710  
info@brunitta.it

# SANO e leggero

piatti gustosi che assicurano  
il benessere a tavola

## Sformatini vegetariani al pistacchio

 Preparazione 20 minuti  Cottura 30 minuti

**1. Lava gli spinaci** e falli appassire in padella con un filo d'olio e un pizzico di sale per 3-4 minuti. Scolali, strizzali e tritali finemente con un coltello o nel mixer.

**2. In una ciotola** unisci gli spinaci tritati, la ricotta, il Parmigiano, le uova, la granella di pistacchi, un pizzico di sale, pepe e noce moscata. Mescola fino a ottenere un composto omogeneo e morbido, ma compatto. Ungi gli stampini da muffin con un po' di burro e spolverizza con pangrattato per evitare che si attacchino. Versa il composto riempiendo quasi fino al bordo.

**3. Disponi gli sformatini** sulla placca e cuocili in forno statico preriscaldato a 180° per circa 25-30 minuti, finché gli sformatini saranno dorati in superficie. Lasciali intiepidire qualche minuto prima di sformarli. Intanto, per la crema mescola lo yogurt greco (o la robiola) con un pizzico di sale, un filo di miele e un po' di granella di pistacchi.

**4. Disponi gli sformatini** su un piatto, aggiungi sopra un cucchiaino di crema al formaggio e completa con altra granella di pistacchi e un filo di miele se vuoi un tocco gourmet.



### INGREDIENTI PER 4

spinaci freschi 250 g - ricotta vaccina 150 g  
- Parmigiano Reggiano Dop grattugiato 50 g  
- granella di pistacchi 40 g - uova 2 - olio  
extravergine - sale - pepe - noce moscata - burro  
- pangrattato PER LA CREMA AL FORMAGGIO yogurt  
greco o robiola 100 g - granella di pistacchi 20 g  
- miele 1 cucchiaino (facoltativo) - sale





## 1 Polpettone di broccoli in crosta di patate



Preparazione

35 minuti



Cottura

40 minuti

### INGREDIENTI PER 4

**broccoli 2 - patate 3 - pecorino grattugiato 80 g**

**- pane raffermo 100 g - uova 2 - aglio 1 spicchio**

**(facoltativo) - scamorza 100 g - olio extravergine**

**- sale - pepe - pangrattato**

**1. Pulisci i broccoli**, ricavando solo le cimette, e lessali in acqua salata per circa 8 minuti finché diventano teneri. Intanto pela le patate e affettale sottili, a rondelle di massimo 2 mm. Una volta scolati i broccoli, nella stessa acqua sbollenta le fette di patate per qualche minuto, giusto il tempo di ammorbidirle senza romperle. Scola tutto con delicatezza e lascia raffreddare.

**2. Frulla il pane raffermo**, poi schiaccia i broccoli con una forchetta in una ciotola capiente. Aggiungi le uova, il pane tritato, il pecorino, un po' di pepe e, se ti piace, lo spicchio d'aglio tritato. Mescola bene, quindi incorpora la scamorza tagliata a cubetti, distribuendola uniformemente nel composto.

**3. Impasta con le mani** fino a ottenere un composto morbido ma modellabile. Se troppo umido, unisci un po' di pangrattato o altro pane frullato. Regola di sale. Stendi un foglio di carta forno sul piano e forma un polpettone lungo e compatto, della misura di uno stampo da plumcake.

**4. Trasferisci il polpettone** nello stampo con la carta forno, poi rivestilo (anche sui lati) con le fettine di patate, sovrapponendole leggermente. Spennella con un filo d'olio e cuoci in forno statico a 180° per 40 minuti, attivando il grill negli ultimi 10 per dorare la crosta. Lascialo intiepidire prima di affettarlo e servirlo su un piatto da portata.

# 8 ricette

## VEGETARIANE

**Verdure croccanti, croste dorate e ripieni sorprendenti: un Natale alternativo che profuma di casa e stupisce a tavola**

a cura di Michela Sassi



## ② Albero di pasta sfoglia al pesto

 Preparazione  
20 minuti

 Cottura  
20 minuti

### INGREDIENTI PER 4-5

**PER L'ALBERO** pasta sfoglia rettangolare 2 rotoli (230 g ciascuno) - uovo 1 - pinoli 1 manciata

**PER IL PESTO** basilico fresco 50 g - pinoli 30 g - Parmigiano Reggiano Dop grattugiato 50 g - aglio 1 spicchio (facoltativo) - olio extravergine 100 ml - sale

**1. Per il pesto,** lava e asciuga delicatamente le foglie di basilico, poi trasferiscile nel mixer assieme ai pinoli, al Parmigiano, all'aglio (se ti piace), a un pizzico di sale e metà olio. Frulla a scatti, aggiungendo il resto dell'olio a filo fino a ottenere un pesto cremoso ma non troppo liquido. Mettilo da parte.

**2. Stendi un rotolo** di pasta sfoglia e spalma uniformemente il pesto preparato, lasciando liberi i bordi. Aggiungi una manciata di pinoli per dare croccantezza.

**3. Copri con il secondo** rotolo di sfoglia e ritaglia la forma di un albero: disegna un grande triangolo con un piccolo rettangolo alla base per il tronco. Poi incidi delle strisce laterali larghe circa 2 cm, lasciando intatta la parte centrale dell'albero. Attorciglia ogni striscia su se stessa per creare i rami.

**4. Spennella l'albero** con l'uovo sbattuto e posizionalo sulla placca foderata con carta forno. Cuoci in forno già caldo a 180° per circa 20 minuti, finché la sfoglia sarà dorata e fragrante. Sforna, lascia intiepidire e servi.



### IL CONSIGLIO

Con i ritagli puoi creare delle stelline decorative: sistemale accanto all'albero oppure in cima come puntale, spennellale con l'uovo e cuocile insieme alla sfoglia. Se vuoi renderle ancora più golose, puoi anche farcirle con un cubetto di formaggio.





### 3 Arrosto vegetariano

Preparazione 35 minuti Cottura 40 minuti

#### INGREDIENTI PER 4-6

**pasta sfoglia rettangolare** 2 rotoli - **zucchina** 1 - **carota** 1 - **peperone rosso** ½ - **cipolla** ½ - **sedano** 1 costa - **melanzana** 1 piccola - **Parmigiano Reggiano Dop grattugiato** 2 cucchiaini - **pangrattato** 2 cucchiaini - **olio extravergine** 1 cucchiaino - **sale** - **pepe** - **latte**

**1. Taglia le verdure** a dadini piccolissimi o tritale finemente a coltello. In una padella fai scaldare l'olio, aggiungi il trito di verdure e cuoci a fuoco medio per 7-8 minuti, mescolando spesso, finché risultano morbide e asciutte. Aggiusta di sale e pepe, poi spegni il fuoco e incorpora Parmigiano e pangrattato. Lascia raffreddare.

**2. Stendi il primo rotolo** di sfoglia su un piano e distribuisce al centro il ripieno, livellandolo con un cucchiaino e lasciando 1 cm di bordo. Arrotola la sfoglia partendo dal lato lungo, poi sposta il rotolo sulla placca foderata con un foglio di carta forno.

**3. Prendi il secondo rotolo** e, con un coltello affilato o una rotella, ritaglia dei rombi lasciando intatto il bordo tutto intorno: otterrai un effetto "griglia". Solleva il secondo foglio e posalo sopra il rotolo, facendo aderire bene i bordi. Spennella tutta la superficie con del latte.

**4. Cuoci in forno** statico già caldo a 200° per circa 40 minuti, fino a doratura. Lascia intiepidire prima di tagliare a fette, infine servi.



### 4 Medaglioni dal cuore filante

Preparazione 10 min+rip Cottura 15 minuti

#### INGREDIENTI PER 4-6

**ceci precotti** 400 g - **spinaci lessati** 600 g - **Parmigiano Reggiano Dop grattugiato** 2 cucchiaini - **aglio** ½ spicchio (facoltativo) - **olio extravergine** 2 cucchiaini - **fiochi d'avena** 60 g - **cornflakes** 60 g - **provola** 150 g

**1. Versa nel bicchiere** del mixer i ceci scolati, gli spinaci ben strizzati, il Parmigiano, l'olio e l'aglio grattugiato. Frulla con un mixer a immersione fino a ottenere un composto omogeneo. Aggiusta di sale e pepe. Trasferisci l'impasto in una ciotola e fai riposare in frigorifero per circa 30 minuti.

**2. Nel frattempo** prepara la panatura mescolando i fiocchi d'avena con i cornflakes sbriciolati. Riprendi il composto dal frigo e, con le mani leggermente umide, forma 8-10 medaglioni. Inserisci al centro di ognuno un cubetto di formaggio, richiudili e compattali. Passali nella panatura, premendo leggermente per ricoprirli bene.

**3. Disponi i medaglioni** su una teglia foderata con carta forno e spennellali con un filo d'olio. Cuoci in forno statico già caldo a 200° per circa 15 minuti, girandoli a metà cottura. Servili ben caldi oppure a temperatura ambiente.



## 5 Polpettone di verza con patate



Preparazione  
50 minuti



Cottura  
65 minuti

### INGREDIENTI PER 6

**patate** 1,3 kg - **carote** 450 g - **verza** 12 foglie grandi - **scamorza** 1 grande (circa 200 g) - **Parmigiano Reggiano Dop grattugiato** 40 g - **funghi champignon** 250 g - **olio extravergine** - **sale** - **pepe** - **aglio** 1 spicchio (facoltativo) - **prezzemolo tritato**

**1. Lessa le patate** con la buccia per 35 minuti, poi pela e cuoci le carote a cubetti per 10 minuti in acqua salata. Nel frattempo, sbollenta le foglie di verza per 5 minuti, poi stendile su un canovaccio e appiattisci la nervatura centrale con un batticarne o un bicchiere.

**2. Sbuccia e schiaccia** le patate, poi aggiungi sale, pepe, olio, le carote, la scamorza a dadini e il Parmigiano. Mescola fino a ottenere un composto compatto.

**3. Trita i funghi** e saltali in padella con olio, aglio e prezzemolo per 8-10 minuti. A questo punto, su un foglio di carta forno sovrapponi le foglie di verza a formare un rettangolo, poi distribuisce al centro il composto di patate e copri con i funghi.

**4. Arrotola il polpettone** aiutandoti con la carta forno, poi legalo con spago in 3-4 punti e trasferiscilo in una pirofila. Condisci con olio, aggiungi mezzo bicchiere d'acqua o vino bianco, spolverizza con del Parmigiano e cuoci a 190° per 25-30 minuti. Servilo tiepido a fette, con una grattugiata di pepe nero.



## 6 Cestini di patate con cavolo romanesco



Preparazione  
30 minuti



Cottura  
40 minuti

### INGREDIENTI PER 12 CESTINI

**PER I CESTINI patate** 3 medie - **fecola di patate** 40 g - **olio extravergine** 2 cucchiaini - **Parmigiano Reggiano Dop grattugiato** - **sale** **PER LA FARCIA ricotta mista** 600 g - **cavolo** 1 romanesco (solo le cimette grandi) - **rucola** - **Parmigiano Reggiano Dop grattugiato** - **olio extravergine** - **sale** - **pepe**

**1. Grattugia le patate** pelate con una grattugia a fori larghi, salale e lasciale riposare 5-10 minuti. Strizzale in un canovaccio, poi mescolale con fecola, olio e Parmigiano fino a ottenere un composto compatto. Ungi gli stampi da muffin, rivestili con le patate, pressando bene sui bordi e sul fondo, e cuoci a 200° nella parte bassa del forno per 25-30 minuti, finché risultano dorati e croccanti.

**2. Stacca le cimette** più grandi del cavolo e falle bollire in acqua salata per 10 minuti, finché saranno tenere ma ancora croccanti. Scolale e lasciale intiepidire.

**3. Per la crema**, in una ciotola mescola la ricotta con un po' di rucola tritata finemente. Condisci con sale, pepe, un cucchiaino di Parmigiano e 2 cucchiaini d'olio. Frulla fino a ottenere una crema liscia e omogenea, dopodiché trasferisci il composto in un sac-à-poche.

**4. Una volta cotti** i cestini, lasciali raffreddare, poi estraili aiutandoti con uno stuzzicadenti. Riempili con la crema di ricotta e completa con una cimetta di cavolo romanesco al centro.





## 7 Alberelli al pesto di pistacchi e Grana

 Preparazione  
20 minuti

 Cottura  
25 minuti

### INGREDIENTI PER 8 ALBERELLI

**pasta sfoglia rettangolare** 2 rotoli - **pesto di pistacchi** 130 g  
- **Grana Padano Dop grattugiato** 3 cucchiaini - **formaggio a pasta semidura (tipo provola o edamer)** 4 fette spesse

**1. Stendi il primo rotolo** di pasta sfoglia direttamente sul piano di lavoro e spalma il pesto di pistacchi in modo uniforme, usando un cucchiaino o una spatola. Spolverizza tutta la superficie con il Grana grattugiato, poi copri con il secondo rotolo di sfoglia facendo aderire bene i bordi con le dita. Con una rotella liscia o dentellata, taglia delle strisce larghe circa 2 cm sul lato corto, poi prendi 2 strisce alla volta e sovrapponile leggermente.

**2. Per dare la forma** ad alberello, arrotola la striscia su se stessa partendo dalla base e stringendola verso la punta, come a creare una spirale a triangolo. Infilza uno stecco di legno dalla base facendolo uscire leggermente dalla punta: ti servirà per applicare la stellina di formaggio.

**3. Disponi gli alberelli** su una teglia rivestita di carta forno, ben distanziati tra loro. Cuocili in forno statico preriscaldato a 200° per circa 25 minuti, finché risulteranno dorati.

**4. Ricava le stelline:** con un tagliabiscotti a forma di stella, ritaglia le formine dalle fette spesse di formaggio. Quando gli alberelli sono pronti, lasciali intiepidire e posiziona in cima la stellina di formaggio, fissandola sulla punta dello stecchino. Servili tiepidi o freddi.



## 8 Involcini di barbabietola con caprino e pistacchi

 Preparazione  
20 minuti

 Cottura  
no

### INGREDIENTI PER 6

**formaggio caprino** 900 g - **barbabietole precotte** 3 - **granella di pistacchi** - **limoni** 3, il succo - **olio extravergine** - **sale**

**1. Taglia le barbabietole** a fettine molto sottili con un coltello o una mandolina, così da arrotolarle facilmente.

**2. Versa il caprino** in una ciotola e lavoralo con una forchetta fino a ottenere una crema liscia e morbida. Aggiungi un pizzico di sale, un po' d'olio e mescola bene per renderlo spalmabile.

**3. Spalma una generosa** dose di caprino su ogni fetta di barbabietola e arrotola delicatamente per formare gli involcini. Fai in modo che un po' di crema fuoriesca leggermente dai lati, poi passa le estremità nella granella di pistacchi, come si fa con i cannoli. Disponi gli involcini su un piatto da portata, irrori con olio e succo di limone a piacere, e servi subito, freschi e colorati.



# Se approvato da Gambero Rosso, vale davvero.

Una selezione di prelibatezze del marchio premium di **Lidl** sottoposta al giudizio degli esperti di **Gambero Rosso**, che hanno assaggiato e valutato i prodotti **Deluxe** assegnando il prestigioso sigillo di “**Approvato da Gambero Rosso**”.



**Deluxe**  
**Salse senapate**  
**di pere, fichi**  
**e clementine**

3x 28 g confezione  
1 kg = 23.69 €

**1.99**



**Deluxe**  
**Croccante**  
**alle nocciole**

140 g confezione  
1 kg = 14.21 €

**1.99**



**Deluxe**  
**Salmone**  
**affumicato**  
**norvegese**

Con pistacchio  
100 g confezione  
1 kg = 39.90 €

**3.99**



**Deluxe**  
**Lunette al nero**  
**di seppia**

Con ripieno al salmone  
250 g confezione  
1 kg = 7.16 €

**1.79**

Vieni in negozio e scopri  
la qualità dei nostri  
prodotti **Deluxe**  
approvati dagli esperti  
del **Gambero Rosso**.

Prodotti disponibili salvo esaurimento scorte.

| [www.lidl.it](http://www.lidl.it)







## Gamberoni marinati su crema di patate



Preparazione  
30 min+rip



Cottura  
20 minuti

### INGREDIENTI PER 4

**PER I GAMBERONI** gamberoni interi 16 - limone

½, il succo - miele 1 cucchiaino - aglio 1 spicchio

- timo 1 rametto - olio extravergine - sale - pepe

**PER LA CREMA DI PATATE** patate 500 g - aglio 1  
spicchio - Parmigiano Reggiano Dop grattugiato

30 g - latte 40 ml - olio extravergine - sale - pepe

**PER GUARNIRE** melagrana 1

**1. Pulisci i gamberoni** eliminando il carapace e il filetto nero, lasciando solo la coda. Prepara la marinatura con olio, succo di limone, miele, uno spicchio d'aglio schiacciato, timo, sale e pepe. Lascia marinare per 15-20 minuti.

**2. Sbuccia le patate,** tagliale a cubetti e lessale in acqua salata per circa 20 minuti, finché saranno morbide. In una padella scalda un filo d'olio con uno spicchio d'aglio, aggiungi le patate scolate, fai insaporire qualche minuto, poi trasferisci tutto in un mixer. Frulla con il latte caldo, il Parmigiano, un filo d'olio, sale e pepe fino a ottenere una crema liscia.

**3. Sgrana la melagrana** e tieni da parte i chicchi. Scalda una padella antiaderente e cuoci i gamberoni, sgocciolati dalla marinata, 1-2 minuti per lato, finché risulteranno ben rosolati.

**4. Versa la crema** di patate calda sul fondo dei piatti, disponi 4 gamberoni per porzione, aggiungi i chicchi di melagrana e servi subito.

# piatti con la **MELAGRANA**

**Simbolo di ricchezza e fertilità fin dall'antichità, questo frutto unisce in ogni chicco gusto intenso e proprietà benefiche**

a cura di Elena Di Renzo



### IL CONSIGLIO

Dopo aver frullato le patate con il latte e il Parmigiano passa la crema al colino o con una spatola se vuoi una consistenza vellutata da ristorante. Basteranno pochi secondi in più per un risultato più elegante.



## Gnocchetti all'arancia con pesto e melagrana

 Preparazione 20 minuti  Cottura 10 minuti

### INGREDIENTI PER 4

**gnocchetti sardi** 320 g - **arancia** 1 grande, la polpa e il succo  
- **pesto di basilico** 200 g, già pronto - **bietole** 150 g, già pulite  
- **chicchi di melagrana** 30 g - **olio extravergine** 2 cucchiaini  
- **sale** - **pepe**

- 1. Cuoci gli gnocchetti** in abbondante acqua salata per il tempo indicato sulla confezione. Nel frattempo, spremi mezza arancia e tieni il succo da parte. Pela a vivo l'altra metà, elimina pellicine e semi e taglia la polpa a cubetti.
- 2. In una padella** scalda un filo d'olio, versa il succo d'arancia e unisci anche i cubetti. Scola gli gnocchetti al dente e saltali nella padella con l'arancia per 1-2 minuti, finché saranno ben insaporiti. Aggiusta di sale e pepe.
- 3. In un'altra padella**, fai appassire le bietole con un filo d'olio per pochi minuti, finché risultano morbide, poi tienile da parte.
- 4. Sul fondo di ogni piatto** stendi un cucchiaino abbondante di pesto. Posiziona un coppapasta rotondo (da 8-10 cm di diametro) e riempi con gli gnocchetti per creare uno sformatino compatto. Rimuovilo, poi guarnisci con le bietole appassite, qualche chicco di melagrana e un filo d'olio a crudo. Servi subito.



## Pavlova con panna montata

 Preparazione 30 min+rip  Cottura 150 minuti

### INGREDIENTI PER 6-8

**albumi** 4 - **zucchero semolato** 100 g - **zucchero a velo** 125 g  
- **amido di mais** 1 cucchiaino - **succo di limone** 5 gocce - **panna fresca** 400 ml - **chicchi di melagrana** - **rosmarino**

- 1. Monta a neve** gli albumi con il succo di limone, poi aggiungi gradualmente gli zuccheri e l'amido di mais setacciati insieme. Fodera uno stampo a ciambella con cerniera di 22-24 cm di diametro con foglietti di carta da forno affiancati e versaci dentro la meringa.
- 2. Cuoci la meringa** in forno già caldo a 100° per circa 2 ore e 30 minuti, finché la meringa sarà dura e croccante. Lasciala raffreddare nel forno spento, apri la cerniera e fai scivolare la ciambella con delicatezza su un piatto da portata.
- 3. Metti in freezer** a raffreddare per almeno mezz'ora la ciotola e la frusta. Monta la panna ben fredda, poi distribuiscila rapidamente sulla superficie del dolce.
- 4. Decora la superficie** della pavlova con la panna, aggiungi i chicchi di melagrana e i ciuffetti di rosmarino, poi servi quasi immediatamente, perché la pavlova si conserva in frigorifero per un massimo di 3-4 ore. Meglio ancora sarebbe preparare la meringa il giorno precedente e montare il dolce al momento di servirlo.





## PUNTARELLE

**Squisita verdura invernale, tipica della cucina del Sud, trova ormai largo impiego per aggiungere un tocco di novità a ricette classiche o sperimentare nuove consistenze e sapori**

Varietà di cicoria tipicamente italiana e invernale, molto diffusa nel Centro e nel Sud dell'Italia, soprattutto nel Lazio e in Puglia, la catalogna spigata è un cespo al cui centro si formano i germogli teneri detti puntarelle che si presentano allungati, verdi chiari, ricurvi e molto croccanti, racchiusi in un cerchio di foglie più grandi e scure.

È molto apprezzata per la consistenza croccante e l'insolito gusto amarognolo, intenso ma gradevole e rinfrescante, tipico delle cicorie selvatiche, che si attenua con la cottura o con l'abbinamento a condimenti sapidi. Le foglie esterne del cespo si usano nelle minestre oppure si lessano e si consumano condite con olio e limone, ma anche spadellate con aglio e olio. I germogli interni invece - le puntarelle vere e proprie - anch'esse di sapore amarognolo, ma piacevole e rinfrescante soprattutto abbinato a condimenti sapidi e aciduli, si mangiano crudi in insalata oppure alla romana conditi con una tipica salsa (vedi box a sinistra).

### Classiche alla romana

Taglia le puntarelle a fettine sottilissime, per la lunghezza, e immergile in acqua e ghiaccio per 30 minuti per arricciarle. Scolale, poi condiscile con 4 filetti di acciuga tritati, 3 cucchiaini d'olio, 1 d'aceto, 1 spicchio d'aglio a fettine, sale e pepe, decorando con 2 acciughe a pezzetti.





## 1 Pulisci la verdura

Ricava le puntarelle, staccando le cimette dalla parte dura centrale e pesane 150 g. Tagliale a striscioline e tuffale in acqua bollente salata per circa 1 minuto, poi scolale e passale immediatamente sotto un getto di acqua molto fredda oppure immergile in un ciotola con acqua e ghiaccio.



## 3 Tosta il riso

Unisci il riso e lascialo tostare per un paio di minuti, mescolando spesso. Quando è ben caldo, sfuma con il vino e lascialo evaporare completamente.



# RISOTTO CON PUNTARELLE

Preparazione  
15 minuti

Cottura  
30 minuti

### INGREDIENTI PER 4

**puntarelle** 150 g, pulite - **riso Carnaroli** 300 g - **vino bianco** 150 ml - **brodo vegetale** 1 l - **pecorino romano grattugiato** 100 g - **burro** 40 g - **aceto** - **olio extravergine** - **sale** - **pepe**



## 2 Falla insaporire

Scalda un filo d'olio in una padella, aggiungi le puntarelle e rosolale a fiamma media per 2-3 minuti. Sfuma con 2 cucchiaini di aceto e lascia evaporare, poi regola di sale.



## 4 Porta a cottura

Unisci 2 mestoli di brodo, mescola e prosegui la cottura unendo altro brodo, man mano che il precedente sarà assorbito, per circa 16-18 minuti.



### IL TOCCO IN PIÙ

Per un tocco gourmet, aggiungi al risotto 40 g di noci o nocciole tostate e tritate.



## 5 Fai mantecare

Quando il riso sarà al dente, toglila pentola dal fuoco, unisci il burro freddo tagliato a fiocchetti e il formaggio, mescola, copri e lascia riposare per 1-2 minuti.

## 6 Servi il risotto

Suddividi il risotto nei piatti, aggiungi le puntarelle ben calde e servi subito con un'abbondante macinata di pepe.



GialloZafferano per HOPLÀ

# Il piacere incontra la creatività CON LEGGEREZZA

Hoplà:  
da più di  
50 anni  
la tua alleata  
per ricette  
dolci e  
salate

## Tronchetto di Natale

### Ingredienti per 8/10 porzioni

- 6 tuorli • 3 albumi • 1 cucchiaino miele • 120g farina • 120g zucchero • 1 bacca vaniglia • 30g cacao amaro in polvere

### Per la farcia

- 400g Hoplà da Montare già Zuccherata • 50g cioccolato fondente • 100g ribes rossi

### Per la decorazione

- 1 Hoplà Spray • 50g cioccolato fondente • 3 ciliegie candite • 8 foglioline di menta fresca

### Preparazione

Sbattete i tuorli con 90 g di zucchero, il miele e i semi di vaniglia. Unite gli albumi montati con 50 g di zucchero. Incorporate poco per volta la farina setacciata con il cacao amaro. Versate il composto sulla placca rivestita con carta forno e cuocete a 200° per 10 minuti. Sfornate e trasferite su un foglio di carta forno, lasciate intiepidire e togliete il primo foglio di carta forno.

Montate Hoplà da Montare già Zuccherata. Livellatela sulla pasta con una spatola, distribuite il cioccolato grattugiato e i ribes, arrotolate dal lato corto, avvolgete il rotolo nella pellicola trasparente e ponete in frigo per 30 minuti.

Spolverizzate il rotolo con lo zucchero a velo. Posizionate tre ciuffi di Hoplà Spray, ponete una ciliegia su ogni ciuffo e spolverizzate con il cioccolato grattugiato. Servite con una fogliolina di menta.

Vivi le tue scelte alimentari anche nel menù di Natale! Da più di 50 anni la creatività ha il nome di Hoplà, la crema a base vegetale con le proteine del latte, per unire leggerezza e gusto. Nella versione da montare già zuccherata è ideale per farciture, dolci e creme. Hoplà da montare e per cucina può essere dolcificata in modo personalizzato, o impiegata in ricette salate: primi più cremosi, soffici quiche, zuppe vellutate, carne e pesce con un gustoso fondo di cottura. Hoplà Spray è pratica per decorare, per impiattare in modo scenografico e per un caffè o una cioccolata da pasticceria. Hoplà, libera la tua creatività!

### La linea Hoplà.

Hoplà da Montare già zuccherata in due formati (200 e 500 ml), in versione Spray e da Montare e per Cucina nel formato 500 ml, per tutti i tuoi piatti.





# DOMENICA a tavola

*ricette da condividere  
con amici e parenti*

## Girasole di ricotta e spinaci



Preparazione  
30 minuti



Cottura  
30 minuti

**1. Fai appassire** gli spinaci in una pentola con un pizzico di sale per circa 8 minuti. Scolali bene, strizzali per eliminare l'acqua in eccesso e tritali grossolanamente con un coltello.

**2. In una ciotola** unisci la ricotta, gli spinaci tritati, le uova e i formaggi grattugiati. Mescola tutto con sale e pepe fino a ottenere un composto omogeneo.

**3. Stendi un disco** di pasta sfoglia sulla placca, con sotto la sua carta forno, e distribuisi il ripieno al centro lasciando libero 1 cm dai bordi. Spennella il bordo con acqua, copri con il secondo disco e sigilla bene.

**4. Appoggia nel mezzo** una tazza e taglia 20 spicchi senza staccarli dal centro, poi ruota ogni spicchio per far vedere il ripieno. Spennella la sfoglia con il tuorlo sbattuto con il latte, aggiungi i semi di papavero sulla parte centrale e cuoci in forno ventilato già caldo a 220° per 10 minuti, poi a 200° per altri 20 minuti.



### INGREDIENTI PER 6-8

**pasta sfoglia tonda** 2 confezioni - **spinaci freschi** 850 g (o surgelati 400 g) - **ricotta fresca** 450 g - **uova** 2  
- **Parmigiano Reggiano Dop grattugiato** 50 g  
- **pecorino romano grattugiato** 50 g - **sale** - **pepe**  
- **semi di papavero** - **tuorlo** 1 - **latte** 1 cucchiaio





## 1 Coniglio in porchetta



Preparazione  
20 minuti



Cottura  
120 minuti

### INGREDIENTI PER 4

**coniglio intero disossato** 1 da circa 1,2 kg - **fegatino di coniglio** 1 - **aglio** 2 spicchi - **rosmarino** 2 rametti - **pancetta dolce** 100 g, a fettine sottili - **finocchietto selvatico** 1 mazzetto abbondante - **burro** 20 g - **arance** 2-3 - **olio extravergine** - **sale** - **pepe**

**1. Tuffa il fegatino** in un pentolino con acqua bollente salata per alcuni istanti, poi scolalo e taglialo finemente a coltello. Trita gli spicchi d'aglio spellati con gli aghetti di rosmarino e metà del finocchietto.

**2. Stendi il coniglio** sul piano di lavoro e distribuiscici sopra metà del trito, sala e pepa abbondantemente, poi adagia le fettine di pancetta, quindi distribuiscici il fegatino e infine il trito aromatico rimasto.

**3. Avvolgi il coniglio** su se stesso, formando un rotolo e legalo con più giri di spago da cucina.

**4. Ungi una teglia** con un filo d'olio, aggiungi il burro, disponici il rotolo e cuocilo in forno già caldo a 180° per circa 2 ore, girandolo di tanto in tanto. A metà cottura, unisci nella teglia le arance tagliate a fette di circa 5 mm, poco sale e ancora un filo d'olio e prosegui la cottura, finché la crosta esterna del coniglio sarà dorata e croccante. Lascialo raffreddare e servilo caldo, tagliato a fette spesse, accompagnando con le fette d'arancia brasate.

# 8

secondi per  
**FAR FESTA**  
Ricette della tradizione che  
aggiungono un inedito tocco  
di creatività contemporanea

a cura di M. Bergamaschi, foto di Ciro Rota



### IL CONSIGLIO

Accompagna il coniglio con una teglia di finocchi, patate e sedano rapa tagliati a tocchetti, sbollentati e gratinati al forno.

## 2 Gamberoni gratinati all'arancia e pistacchi

 Preparazione  
20 minuti

 Cottura  
10 minuti

### INGREDIENTI PER 4

code di gamberoni 12 - burro 50 g - arance 2 - noce moscata - timo  
2 rametti - granella di pistacchi 40 g - sale - pepe

**1. Sguscia e sciacqua** i gamberi sotto acqua fredda, poi disponili ad asciugare su fogli di carta assorbente da cucina sovrapposti.

**2. Grattugia metà scorza** di 1 arancia. Disponila in una ciotola, unisci 2 cucchiaini di succo del frutto, noce moscata grattugiata e un pizzico di sale e pepe, mescola e incorpora il composto al burro, ammorbidito a temperatura ambiente, fino a ottenere una crema.

**3. Taglia a fette** l'altra arancia e disponi le 4 fette più grandi all'interno delle conchiglie. Unisci le foglioline di timo tritate e  $\frac{2}{3}$  dei pistacchi, mescolando bene.

**4. Distribuisci sui gamberi** il composto di burro all'arancia preparato, spolverizza con i pistacchi rimasti e le foglioline del timo e cuoci in forno già caldo a 200° per circa 10 minuti. Servi subito.



## 3 Filetto di anguilla al forno con salse di frutta

 Preparazione  
30 minuti

 Cottura  
35 minuti

### INGREDIENTI PER 4

anguilla pulita 800 g - aceto bianco 100 ml - limoni 2  
- alloro 3 foglie - olio extravergine - sale - pepe  
**PER LE SALSE** - lamponi 200 g - mango 200 g  
- zucchero 80 g - aceto di mele - amido di mais - sale

**1. Per le salse,** versa in un pentolino i lamponi frullati e filtrati, 40 g di zucchero, 1 cucchiaino d'aceto e 2 d'acqua, copri e cuoci a fiamma bassa per circa 20 minuti mescolando. Sciogli 1 cucchiaino di amido in 1 cucchiaino d'acqua fredda, aggiungilo e cuoci per 3 minuti, mescolando, finché la salsa si addensa. Regola di sale e procedi allo stesso modo per preparare la salsa di mango.

**2. Strofina l'anguilla** con un telo ruvido, oppure con una manciata di sale grosso o di farina di mais, per eliminare la patina vischiosa. Sciacqua bene il pesce, asciugalo e taglialo in 8 tocchetti, poi privali della lisca centrale e spolverizzali con un pizzico di sale e pepe.

**3. Mettili in un contenitore** ermetico in un solo strato, irrorali con l'aceto e il succo dei limoni. Unisci 1 foglia d'alloro spezzettata, copri con pellicola e fai marinare per circa 1 ora in frigorifero.

**4. Sgocciola i pezzi d'anguilla** dalla marinata e allineali in un solo strato in una teglia unta d'olio, con le foglie d'alloro rimaste e cuocili in forno già caldo a 200° per circa 15 minuti. Servi l'anguilla con gocce di salsa di frutta, a piacere.





## 4 Salmone in crosta



Preparazione  
30 minuti



Cottura  
45 minuti

### INGREDIENTI PER 4

**pasta sfoglia pronta rettangolare** 1 confezione

**- filetto di salmone** 500 g - **spinacini** 200 g

**- champignon** 200 g - **nocciole** 50 g - **Grana**

**Padano Dop** 100 g - **noce moscata** - **aneto** 1

**ciuffo** - **aglio** 1 spicchio - **burro** 20 g - **sale** - **pepe**

### 1. Pulisci gli champignon e affettali.

Rosola l'aglio spellato con il burro, unisci i funghi e, dopo 4-5 minuti, aggiungi anche gli spinaci puliti, sala, pepa e cuoci per altri 8-10 minuti, finché il fondo sarà asciugato, quindi elimina l'aglio e lascia intiepidire.

**2. Trita le verdure** preparate, versale in una ciotola, aggiungi il Grana Padano grattugiato, l'uovo, la noce moscata grattugiata, le nocciole tritate grossolanamente, l'aneto tagliuzzato con le forbici, sale e pepe.

**3. Stendi la sfoglia** sulla placca, conservando sotto la carta in dotazione. Bucherellane metà con la forchetta, poi spalma  $\frac{1}{3}$  del composto su metà della base di sfoglia, adagiaci sopra il filetto di salmone, coprilo con il ripieno rimasto, quindi ricopri con la parte di sfoglia aperta, avvolgendola e ripiegandola sotto da un lato e fissando le estremità con le dita.

**4. Forma un motivo** a griglia sulla superficie praticando tante incisioni leggere senza tagliare. Spennella con l'uovo rimasto sbattuto e cuoci il salmone in forno già caldo a 180° per 30-35 minuti. Sforna e lascia intiepidire, poi servilo.



### IL CONSIGLIO

Servi il salmone in crosta con una salsa preparata con 150 ml di yogurt greco, 1 cucchiaino raso di senape, 1 di miele, sale e pepe bianco.



## 5 Pizza di scarola

 Preparazione  
20 min+rip  Cottura  
35 minuti

### INGREDIENTI PER 8

**pasta da pane** 500 g - **scarola** 1 kg - **olive snocciolate** 70 g  
- **capperi sotto sale** 60 g - **acciuoghe sott'olio** 5-6 filetti - **uvetta**  
1 cucchiaio - **pinoli** 1 cucchiaio - **aceto** - **aglio** 1 spicchio - **olio**  
**extravergine** - **sale** - **pepe**

**1. Pulisci la scarola** e tagliuzzala. Rosolala in una padella con un filo d'olio e lo spicchio d'aglio spellato e tagliato a metà per 5-6 minuti con il coperchio, poi scopri e fai asciugare il fondo. Regola di sale e pepe ed elimina l'aglio.

**2. Sciacqua i capperi** e lasciali a bagno per 15 minuti in acqua e aceto, cambiando 2 volte l'acqua, poi sgocciolali e strizzali. Mescola alla scarola capperi, olive, uvetta, pinoli, acciuoghe a pezzetti e un filo d'olio.

**3. Lavora la pasta** con 4 cucchiaini d'olio. Prelevane  $\frac{2}{3}$  e stendili in un disco molto sottile, poi ricava un disco più piccolo con quella rimasta. Disponi il grande in uno stampo basso da 22-24 cm, foderato con carta da forno bagnata e strizzata. Punzecchia il fondo e versa il ripieno, copri con l'altro disco, avvolgendo il bordo a cordoncino e praticando un forellino al centro. Cuoci la pizza in forno già caldo a 200° per circa 25 minuti, fai intiepidire e servi.



## 6 Baccalà al forno con patate e olive

 Preparazione  
20 minuti  Cottura  
35 minuti

### INGREDIENTI PER 6

**baccalà dissalato** 800 g - **patate** 600 g - **olive nere** 2 cucchiaini  
denocciolate - **olive verdi** 2 cucchiaini denocciolate - **patate**  
600 g - **pomodorini** 400 g - **cipolla** 1 - **aglio** 1 spicchio - **brodo**  
**vegetale** - **olio extravergine** - **sale** - **pepe**

**1. Versa 3 cucchiaini d'olio** in una teglia da forno posta su uno spargifiamma, aggiungi lo spicchio d'aglio sbucciato e tagliato a metà insieme alla cipolla tritata. Lascia appassire il tutto a fiamma bassa per circa 10 minuti, mescolando di tanto in tanto e aggiungendo 2-3 cucchiaini di brodo man mano che il fondo si asciuga.

**2. Unisci il baccalà**, ben sciacquato, e fai insaporire per circa 4-5 minuti. Versa il vino bianco e lascia evaporare. Aggiungi le olive e metti la teglia in forno già caldo a 160° e prosegui la cottura per circa 15 minuti, bagnando di tanto in tanto con qualche cucchiaio di brodo.

**3. Sbuccia intanto** le patate, tagliale a spicchi, tuffale in una pentola con abbondante acqua bollente leggermente salata e cuocile per 10-12 minuti a partire dall'ebollizione, poi sgocciolale.

**4. Unisci le patate** nella teglia con il baccalà, aggiungi i pomodorini e prosegui la cottura ancora per circa 20 minuti. Mescola, spegni, regola di sale e pepe, spolverizza a piacere con prezzemolo tritato e servi.



### L'IDEA IN PIÙ

Aggiungi a metà cottura 2 cucchiaini di pinoli e qualche scorzetta di limone prelevata con il pelapatate, per una nota aromatica intensa.





## 7 Arista con pere e pecorino

 Preparazione  
20 minuti

 Cottura  
60 minuti

### INGREDIENTI PER 4

**arista di maiale** 800 g - **pere Kaiser** 4 piccole - **prosciutto crudo** 6-8 fette - **rosmarino fresco** 3-4 rametti - **senape** 1 cucchiaino - **paprika dolce** ½ cucchiaino - **miele** 1 cucchiaino - **olio extravergine** 2 cucchiaini - **sale** - **pepe**

**1. Massaggia bene l'arista** con un mix di sale, pepe, paprika, senape in polvere e miele su tutta la superficie. Avvolgila con le fette di prosciutto crudo, sovrapponendole leggermente per formare una crosta uniforme. Lega bene la carne con lo spago da cucina per mantenerla compatta in cottura.

**2. Sbuccia le pere Kaiser**, tagliale a metà nel senso della lunghezza ed elimina delicatamente il torsolo con un cucchiaino, lasciandole intere. Disponile in una teglia con i rametti di rosmarino e sistema l'arista al centro. Irrora tutto con dell'olio.

**3. Cuoci a 200°** in forno statico preriscaldato per 40 minuti, poi abbassa a 180° e cuoci per altri 20 minuti, girando le pere a metà cottura. Quando il prosciutto sarà dorato e croccante, e le pere morbide ma integre, sforna.

**4. Avvolgi l'arista** in alluminio e lasciala riposare per 10 minuti. Elimina lo spago, taglia la carne a fette sottili e servila con le mezze pere, irrorando tutto con il fondo di cottura ben caldo.



## 8 Scampi marinati al limone

 Preparazione  
10 minuti

 Cottura  
1 minuto

### INGREDIENTI PER 4

**scampi** 16 - **limone** 1 - **prezzemolo** 1 mazzetto - **aglio** 1 spicchio - **olio extravergine** - **sale** - **pepe**

**1. Sciacqua gli scampi**, tuffali in una pentola con acqua bollente poco salata e scolali subito. Lasciali intiepidire.

**2. Gira i crostacei** e con le forbici taglia il carapace sui lati, eliminando le zampette e incidendo dalla coda fino alla base della testa. Elimina quindi il carapace presente sotto la pancia. Una volta puliti disponi gli scampi in un piatto da portata dalla parte del dorso.

**3. Per la marinata**, trita finemente l'aglio spellato con il prezzemolo, aggiungi il succo del limone, 3 cucchiaini d'olio, sale e pepe ed emulsiona sbattendo con una frustina. Versa la marinata sugli scampi, copri con pellicola e lasciali riposare al fresco per almeno 30 minuti prima servire.



### IL CONSIGLIO

Dopo aver lessato gli scampi, raffreddali in acqua e ghiaccio per bloccare la cottura e mantenere la polpa soda. Questo passaggio aiuta anche a preservare il colore brillante dei crostacei, rendendoli più belli da servire.



## INFO

La storia del Prosecco Superiore DOCG inizia sulle colline di Conegliano Valdobbiadene, Patrimonio dell'Umanità Unesco: un territorio piccolo e prezioso situato a 50 chilometri a nord di Venezia e a 100 a sud dalle Dolomiti. Qui la produzione del vino risale a tempi antichi e nel corso dei secoli l'incessante opera dell'uomo ha plasmato il paesaggio creando uno scenario unico, caratterizzato dai vigneti che letteralmente ne ricamano le colline. Qui la coltivazione della vite è definita eroica, perché realmente ardua a causa delle pendenze che possono arrivare al 70% e che costringono a un'agricoltura esclusivamente manuale.



La declinazione simbolo del Conegliano Valdobbiadene è lo spumante che, per il suo carattere informale e raffinato, esprime pienamente il carattere agile ed energetico del vino. Lo si produce in quattro versioni fondamentali: Extra Brut, Brut, Extra Dry, Dry, che si distinguono essenzialmente per il loro residuo zuccherino.



Insomma, uno dei punti di forza del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG è la sua versatilità, offrendo molteplici esperienze al palato, a seconda dei gusti e delle occasioni.

# Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG

CONEGLIANO  
VALDOBBIADENE  
PROSECCO SUPERIORE DOCG

A chi  
rispetta  
la propria  
natura

A chi, davanti agli ostacoli,  
inventa sempre nuove soluzioni.  
A chi si prende cura delle proprie radici.  
A chi segue la sua strada. A chi non ha paura  
di cambiare direzione. A chi, tra salite e discese,  
di questa vita si gode ogni sorso.  
Ecco a chi è dedicato il Conegliano Valdobbiadene  
Prosecco Superiore DOCG prodotto  
sulle colline patrimonio dell'umanità.

Scopri di più su [Prosecco.it](http://Prosecco.it)

*Consorzio di Tutela*

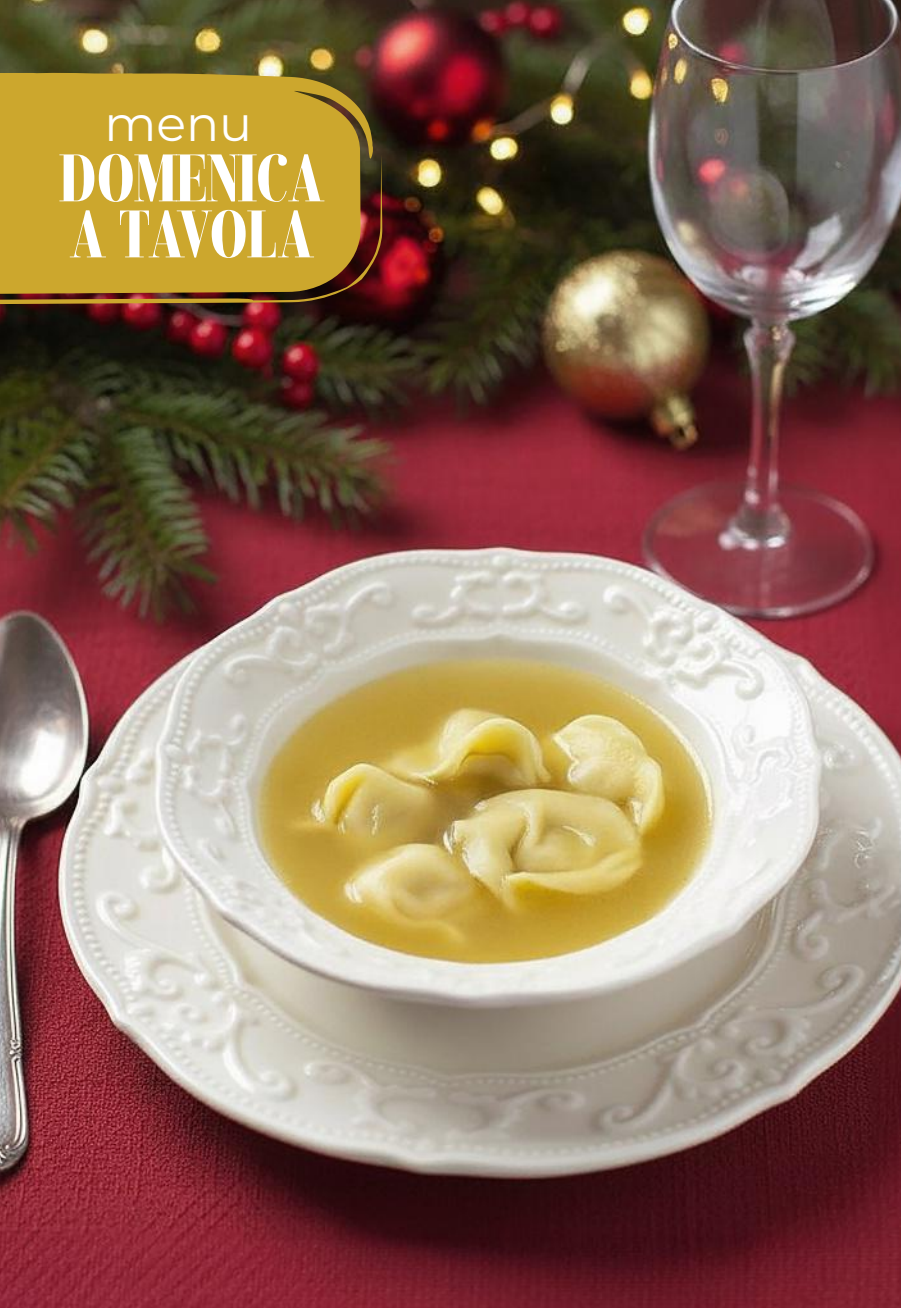


PROSECCO SUPERIORE  
DAL 1876

Bevi responsabilmente



## menu DOMENICA A TAVOLA



### Cappelletti in brodo

 Preparazione  
90 min+rip

 Cottura  
15 minuti

#### INGREDIENTI PER 12

farina 400 g - uova 5 - **Parmigiano Reggiano**  
**Dop grattugiato** 150 g - **lonza** 80 g - **petto di**  
**pollo** 90 g - **prosciutto crudo** 100 g - **mortadella**  
100 g - **burro** - **alloro** 1 foglia - **rosmarino** 1  
rametto - **brodo di cappone o di pollo** 3 l  
- **olio extravergine** 1 cucchiaino - **sale** - **pepe**

**1. Per il ripieno** rosola in una padella pollo e maiale tagliati a dadini con una noce di burro. Aggiungi alloro e rosmarino e cuoci per 5 minuti. Elimina le erbe, sala e pepa, poi frulla tutto con il sugo di cottura, quindi aggiungi mortadella e prosciutto. Versa il composto in una ciotola e incorpora uovo, Parmigiano e noce moscata. Mescola bene, copri e metti in frigorifero.

**2. Per la pasta**, mescola farina, 4 uova e l'olio oppure metti tutto nella ciotola della planetaria con il gancio piatto e lavora fino a ottenere un'impasto omogeneo ed elastico. Copri con pellicola e metti in frigorifero.

**3. Forma tante palline** di circa 1-2 cm di diametro col ripieno e stendi la pasta sottile con la macchinetta. Con un tagliapasta forma dei dischi di 5-6 cm di diametro, poggia al centro la pallina di ripieno e ripiega a metà facendo fuoriuscire l'aria. Ricongiungi le 2 estremità premendo bene e disponi su un piano infarinato. Esaurisci gli ingredienti.

**4. Per servire**, porta a ebollizione il brodo, immergi i cappelletti e cuocili per circa 5-6 minuti. Servili caldi, spolverizzati con Parmigiano grattugiato a piacere.



#### IL CONSIGLIO

Se ti piace puoi aggiungere un po' di succo di limone al brodo prima di servirlo: gli conferirà un profumo delizioso.

## grandi classici A TAVOLA

Suntuose e raffinatissime, ecco le ricette per offrire un golosissimo pranzo all'insegna dell'eleganza e della grande tradizione italiana

A cura di Marilena Bergamaschi



## Faraona ripiena agli aromi

Preparazione 40 minuti  
Cottura 90 minuti

### INGREDIENTI PER 6-8

**faraona a busto disossata** 1 (da 1,5 kg) - **prosciutto arrosto** 80 g - **salsicce toscane** 4 - **pane raffermo** 100 g - **Grana Padano Dop grattugiato** 30 g - **prugne secche** 5 - **albicocche secche** 5 - **castagne cotte** 5 - **burro** 30 g - **birra rossa** 200 ml - **spezie miste** 1 cucchiaino - **rosmarino** - **salvia** - **timo** - **olio extravergine** - **sale** - **pepe**

- 1. Mescola in una ciotola** la salsiccia sgranata, il prosciutto tritato, il pane sbriciolato, il Grana Padano, la frutta secca e le spezie e lavora con le mani per amalgamare bene, poi regola di sale e pepe.
- 2. Farcisci la faraona** con il composto, distribuendolo in modo uniforme. Sala e pepa anche la pelle, poi lega il busto con spago da cucina per mantenerne la forma. Decora con salvia e rosmarino e disponi qualche fiocco di burro sulla superficie (se la prepari il giorno prima, avvolgila in alluminio e conservarla in frigorifero fino al momento di cuocerla).
- 3. Ungi una teglia** con 3 cucchiaini d'olio, adagia la faraona e cuocila in forno statico già caldo a 180° per 15 minuti. Irrora con la birra e prosegui la cottura per circa 1 ora e 15-30 minuti (circa 1 ora per ogni kg di faraona ripiena). Ogni 10 minuti spennella la superficie con il fondo di cottura per mantenerla morbida.
- 4. Sforna la faraona**, avvolgila con un foglio di alluminio e lasciala riposare per 30 minuti e servila tagliata a fette, irrorata con il fondo di cottura e con verdure brasate.



## Pandoro con crema di pistacchi e cioccolato bianco

Preparazione 15 min+rip  
Cottura 6 minuti

### INGREDIENTI PER 8

**pandoro** 1 kg - **granella di pistacchi** 100 g - **cioccolato bianco da pasticceria** 150 g - **glucosio** 50 g - **olio di semi** 50 g

- 1. Versa 70 g di granella** di pistacchi in una padella, e tosta leggermente a fiamma bassa, mescolando di tanto in tanto, per 2-3 minuti.
- 2. Aggiungi quindi il cioccolato**, il glucosio e l'olio, mescolando spesso finché tutto sarà ben sciolto e cremoso in modo uniforme. Versa il composto nel mixer e frulla per un paio di minuti, poi trasferiscilo in una tasca da pasticciere e lascialo raffreddare a temperatura ambiente.
- 3. Disponi il pandoro** sul piatto da portata. Inserisci il beccuccio da 1 cm del sac-à-poche in diversi punti a piacere nel dolce e spremi dei ciuffi, in modo da farcire con metà della crema l'interno. Poi, versa la crema rimasta, facendola colare sulla superficie e infine, spolverizza la sommità con la granella rimasta.





La qualità MD si tinge di giallo

# MELAGRANA sparita dalla tavola di Natale

**Chicchi pronti per impreziosire il pranzo delle Feste, sono scomparsi uno dopo l'altro. Solievo per la melagrana ritrovata freschissima al reparto ortofrutta MD**

Rubino d'inverno, la melagrana porta colore e magia sulla tavola natalizia. Con i suoi chicchi croccanti e succosi, è ideale per dare un tocco speciale ad antipasti, primi raffinati e dolci delle feste. Dà colore al risotto gourmet, crea un piacevole contrasto con il petto d'anatra, dona un tocco crunch all'insalata di lenticchie, impreziosisce i dolci di panna o cioccolato, compresa la cheesecake. E per l'antipasto? Prova questi spettacolari Alberelli di Natale, che si mangiano anche con gli occhi. Nel reparto ortofrutta MD trovi melagrane sode e lucide, dall'autentico gusto agrodolce. Con il loro rosso intenso spiccano tra tante proposte freschissime, come prodotti biologici, marchi IGP Indicazione Geografica Protetta, ma anche frutta e verdura già tagliata e prodotti ready to eat. Trova il tuo punto vendita e scarica il volantino su **mdspa.it**

## Melagrana mille usi

**I semi:** spremili con un estrattore per un succo rigenerante

**La buccia:** pulita ed essiccata è la base per un pot-pourri con cannella, chiodi di garofano o petali secchi.



## SVELATI I SEGRETI DELLA MELAGRANA

- **Aiuta a rinforzare le difese in inverno** perché ricca di vitamina C.
- **Dona energia e benessere** in quanto fonte di antiossidanti.
- **Diuretica e depurativa**, contribuisce a depurare l'organismo.
- **È amica dell'intestino**, con le fibre che favoriscono la digestione.
- **Regala un sorriso** perché simbolo di prosperità e buon augurio.



## Antipasto Alberelli di Natale

### Ingredienti per 8 alberelli

- 150 g formaggio morbido piuttosto denso
- 140 g tonno all'olio d'oliva in scatola
- 2 fette pan carré
- 3 cetriolini in agrodolce
- 8 cracker salati rotondi
- 1 melagrana
- sale e pepe q.b
- aneto o finocchietto q.b.



Sgrana la melagrana e pulisci l'aneto (dal gusto più deciso) o il finocchietto (più dolce) conservando solo i ciuffetti di foglie.

Amalgama il formaggio con il tonno sgocciolato, i cetriolini tritati e un pizzico di sale e pepe. Unisci della mollica di pan carré senza crosta e finemente spezzettata in modo da ottenere un composto di consistenza modellabile. Lascia in frigo per 20 minuti.

Crea dei coni con il composto raffreddato, passali nell'aneto o finocchietto, in modo che siano completamente ricoperti. Sistema i cracker sul piatto di portata e adagia un cono su ogni cracker.

Con l'aiuto di una pinza sistema i chicchi di melagrana in modo uniforme, senza dimenticare la sommità dell'alberello. Distribuisci alcuni chicchi sul piatto di portata e porta in tavola.

Due sostituzioni per un gusto più delicato: petto di pollo bollito e tritato al posto del tonno e mandorle tritate invece dei cetriolini.



*Buona Spesa, Italia!*



# Your CITTERIO CHRISTMAS

**Prosciutto crudo e tante altre idee per momenti di gusto a Natale**

Tradizione o innovazione? Scegli tu, a Natale l'importante è vivere momenti autentici con chi ami. Con la qualità dei salumi Citterio è facile esprimere la tua creatività. Prova a reinventare un classico con lo Strudel salato dal perfetto equilibrio di sapori, grazie al gusto dolce del Prosciutto crudo "Il Poggio" Citterio, senza conservanti e stagionato lentamente. Dal 1878 Citterio porta avanti la tradizione dei mastri salumai, rinnovandola ogni giorno con passione e qualità. Scopri queste e tante altre ricette sullo Speciale [giallozafferano.it/speciale/salumi](http://giallozafferano.it/speciale/salumi)



**CITTERIO**



## Strudel salato con ragù di lenticchie e crudo

**Ingredienti per 4 persone**  
**Per lo strudel**

• Pasta sfoglia rettangolare 230g  
• Prosciutto crudo Il Poggio Citterio 160g • Tuorli 1 • Latte intero 2 cucchiaini

**Per il ragù di lenticchie**

• Lenticchie precotte (sgocciolate) 250g • Passata di pomodoro 400g  
• Carote 1 • Cipolle dorate 1 • Sedano 1 costa • Olio evo, sale, rosmarino q.b.

**Per il purè**

• Patate gialle 1Kg • Latte intero 250g  
• Burro 50g • Sale q.b.

In un tegame insaporite l'olio con il rosmarino, unite le verdure a cubetti, il sale e dopo dieci minuti le lenticchie. Dopo due minuti versate la passata e cuocete a fuoco medio per 30-40 minuti fino a ottenere un ragù piuttosto asciutto.

Stendete la pasta sfoglia, adagiate il prosciutto crudo, tenendo da parte quattro fette. Distribuite il ragù raffreddato sulla metà inferiore della sfoglia. Lasciate tutti i bordi liberi e ripiegate verso l'interno i bordi laterali e inferiore.

Arrotolate partendo dalla parte superiore e spennellate con il tuorlo sbattuto con il latte. Praticate 4 tagli in diagonale sulla superficie e cuocete in forno statico a 200° per 25 minuti.

Lessate le patate, sbucciatele e passatele allo schiacciap patate. Mettetele in un pentolino e aggiungete il latte già caldo, salate e mescolate. Spegnete e amalgamate il burro mescolando.

Distribuite su un piatto il purè e create un solco al centro. Posizionatevi una fetta di strudel e guarnite con il crudo tenuto da parte.



## ◀ Cestini di formaggio con funghi, piselli e prosciutto cotto

L'antipasto delle Feste con Grancotto di Vignola Citterio, profumato e 100% italiano.

## Spiedini di salame, funghi e formaggio ▶

Con il gusto dolce e delicato del Salame di Milano L'Originale Citterio, 100% italiano.





## PIACERI in bottiglia

Rossi, bianchi, rosé  
e distillati



## Natale da collezione

FRESCOBALDI

Per il Natale 2025, Frescobaldi presenta una speciale cassetta in legno che racchiude tre prestigiose bottiglie – Nipozzano Riserva 2022, Nipozzano Vecchie Viti 2022 e Montesodi 2022 – e si trasforma, una volta aperta, nell'intramontabile Gioco dell'Oca. Il coperchio, decorato con la spirale di caselle numerate, invita a scoprire aneddoti legati alla famiglia Frescobaldi, tra Firenze e la storica tenuta di Castello Nipozzano.

[frescobaldi.com](http://frescobaldi.com)

## Strutturato e minerale

RUGGERI

Vecchie Viti di Ruggeri è un Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Millesimato Brut nato da piante centenarie, simbolo di un territorio preservato con passione e cura. Ogni grappolo, raccolto a mano, dà vita a uno spumante elegante, strutturato e con una nota minerale distintiva. Un perfetto equilibrio tra tradizione e innovazione, premiato con i Tre Bicchieri del Gambero Rosso.

[ruggeri.it](http://ruggeri.it)



## 35 anni in un sorso

MASO MARTIS

Trentodoc Riserva "35" di Maso Martis è una cuvée di Pinot Nero e Chardonnay nata per celebrare i 35 anni della cantina trentina. Il perlage fine e persistente accompagna profumi di agrumi, vaniglia e frutta secca, con un sorso morbido e sapido che ne esalta la freschezza ed l'eleganza. Racchiuso in una bottiglia nera e oro, è un brindisi d'autore per un anniversario speciale.

[masomartis.it](http://masomartis.it)







## Gusto alpino

PIRCHER

Il liquore di mirtilli e cirmolo di Pircher è l'incontro tra due eccellenze alpine: il gusto dolce-acidulo del mirtillo e l'aroma balsamico del pino cembro. Prodotto in Alto Adige con puro succo di frutta e senza aromi artificiali, conquista con un profilo pieno, morbido e aromatico. Un classico della tradizione rivisitato con eleganza contemporanea.

[pircher.it](http://pircher.it)



## Fresco e delicato

FANTINI

Calalenta Rosé è un Merlot nato ai piedi della Maiella, in Abruzzo, dove le altitudini modellano l'eleganza aromatica del vino. La vendemmia notturna, seguita da una vinificazione a temperatura controllata, preserva la freschezza del frutto. Dal colore rosa chiarissimo, si apre con note di fragolina, anguria e petali di rosa, mentre al palato regala mineralità e acidità bilanciata. Perfetto come aperitivo o in abbinamento a crudi di pesce, piatti vegetariani e cucina giapponese.

[fantiniwines.com](http://fantiniwines.com)



## L'inverno in bottiglia

THERESIANER

Con un simpatico orso bruno in abiti invernali sull'etichetta, Winter Beer di Theresianer è una doppio malto non filtrata, ad alta fermentazione e leggermente speziata, con profumi di frutta secca e delicate note di tostato. Perfetta con formaggi stagionati o cioccolato fondente, è la birra da meditazione ideale per l'inverno.

[theresianer.it](http://theresianer.it)



## Aperitivo d'autore

SAVOIA

Per un aperitivo con carattere, Savoia propone due vermouth dal gusto deciso e contemporaneo: Savoia Rosso, a base di vino Marsala invecchiato 14 mesi che unisce l'eleganza del Vermouth di Torino all'intensità del bitter milanese, e Savoia Orancio, realizzato con orange wine, ricco di note agrumate e speziate. 100% vegani e con uve italiane, sono perfetti per cocktail come Spritz, Americano e Negroni.

[casa-savoia.com](http://casa-savoia.com)

**INFO**

# Alto Adige: Percorsi e Sapori del Territorio

## Natale nelle Locande Sudtirolesi

Quando il profumo di spezie natalizie e dolci tradizionali riempie le „stube“ delle nostre locande, inizia il periodo più magico dell'anno: il Natale in Alto Adige. Nelle Locande Sudtirolesi questa festa viene celebrata con cuore e tradizione. Camini accesi, ambienti decorati con cura e piatti regionali preparati con passione creano un'atmosfera accogliente e genuina.



Le nostre locande sono anche la cornice ideale per feste di Natale in famiglia, cene aziendali o momenti conviviali tra amici.



E per chi desidera condividere la magia del Natale anche oltre questi momenti speciali... Perché non regalare un'esperienza di gusto? I buoni regalo delle Locande Sudtirolesi, disponibili online sul nostro sito, sono personalizzabili e perfetti per sorprendere con un pensiero speciale. Ulteriori informazioni, l'elenco delle locande aderenti e tante deliziose ricette le trovate sul nostro sito: [www.gasthaus.it](http://www.gasthaus.it)



SUCCUS.

## SAPORI DI CASA. SAPORI DELL'ALTO ADIGE.

26 locande, l'ospitalità di una volta e  
il calore di un ambiente autentico.

**REGIONALE. GENUINO. DELIZIOSO.**

Scopri la ricchezza della nostra  
tradizione gastronomica!

Prenotate già ora la vostra suggestiva festa di Natale  
in una delle nostre Locande Sudtirolesi!

[www.gasthaus.it](http://www.gasthaus.it)



GialloZafferano per ZÀINI

# Natale con il CIOCCOLATO della Casa

**La farcitura  
diversa per ognuno  
li ha conquistati!**

Il cioccolato è legato a tante storie, soprattutto a Natale, quando sentiamo più forte il desiderio di fare felici le persone che amiamo. Offrire o regalare stecche di cioccolato fatte in casa - magari con la farcitura personalizzata - è un gesto che rimane nei ricordi più dolci. Al tuo fianco c'è il cioccolato fondente Emilia Zàini, che dai primi del '900 porta il nome della Tata di famiglia Zàini. Crea anche tu il tuo ricordo con "Storie di cioccolato", il ricettario Zàini che raccoglie racconti con ricette al cioccolato: una golosa fonte di ispirazione, nella sezione Ricette di [zainispa.com](http://zainispa.com)

**Emilia** 1913 Zàini MILANO



## Stecche di cioccolato farcite

**Ingredienti per 3 stecche da 200 g:** • 600 g di cioccolato fondente Emilia Zàini

**Stecca Ribes e Nocciole:** • 250 g di ribes • una manciata di nocciole

**Stecca Arance Caramellizzate e pistacchio:** • 1 arancia non trattata • 100 g di zucchero • 200 ml di acqua • una manciata di granella di pistacchio

**Stecca Arance Caramellizzate e Mandorle:** • 1 arancia non trattata • 100 g di zucchero • 200 ml di acqua • una manciata di mandorle

Mescolare bene lo zucchero all'acqua, mettere sul fuoco lo sciroppo fino a sobbollire, aggiungere le arance tagliate a mezzelune sottili e cuocere per 15 minuti, rigirare le fette e continuare la cottura per altri 15. Lasciare asciugare su una gratella o carta forno per alcune ore in un luogo fresco e asciutto. Spezzettare le nocciole e le mandorle tenendole separate. Sciogliere a bagnomaria il cioccolato, versarlo negli appositi stampi, livellarlo e aggiungere come nella foto: ribes e nocciole, arance e pistacchio, arance e mandorle.



# DOLCI fatti IN CASA

*i dessert genuini per chiudere  
il pasto con dolcezza*

## Panettone farcito



Preparazione  
20 min+rip



Cottura  
2 minuti

**1. Sguscia le uova** mettendo i tuorli e gli albumi in 2 ciotole separate. Aggiungi ai tuorli 4 cucchiaini di zucchero e un pizzico di sale e montali con la frusta elettrica fino a ottenere un composto chiaro e spumoso. Incorpora il mascarpone, poco alla volta a cucchiainate, e infine aggiungi il brandy.

**2. Unisci 3 gocce** di succo di limone agli albumi e montali a neve ben ferma, poi incorporali poco per volta delicatamente con un movimento dal basso verso l'alto. Versa la crema in un contenitore ermetico e tienila in frigorifero fino al momento di usarla.

**3. Fai fondere** il cioccolato a bagnomaria o nel microonde. Taglia il panettone in 3 strati in senso orizzontale. Spalma metà crema sulla base, aggiungi il disco centrale, forma un altro strato con la crema rimasta, poi riposiziona la calotta. Fai cadere il cioccolato fuso tiepido sul panettone a più riprese, in modo da formare un effetto sgocciolato. Conservalo al fresco e servilo decorandolo con frutti rossi a piacere e pochissimo zucchero a velo.



### INGREDIENTI PER 10-12 PORZIONI

panettone 1 da 1 kg - mascarpone 300 g - uova  
2 - zucchero semolato - brandy o rum - succo  
di limone - cioccolato fondente al 70% 200 g  
- zucchero a velo - ribes o lamponi - sale





## Giovanni Castaldi

**Ambassador  
GialloZafferano**

Propone ricette che arrivano dritte al cuore, perché sono sincere e un inno ai sapori della sua terra: la Campania. Realizza grandi classici della tradizione italiana, reinventandosi anche con versioni innovative.

### 1 Tartufini di Natale



Preparazione

30 min+rip



Cottura

2 minuti

#### INGREDIENTI PER 10 PEZZI

**pan di Spagna già pronto** 230 g - **confettura di albicocche** 125 g **PER LA GANACHE** **cioccolato bianco** 400 g - **panna fresca liquida** 160 g - **burro** 45 g **PER DECORARE** **zuccherini colorati** - **coloranti liposolubili**

**1. Sbriciola il pan di Spagna** in una ciotola e aggiungi la confettura un po' per volta: impastando ti renderai conto se è necessario aggiungere tutta la quantità o meno. Alla fine dovrai ottenere un composto compatto. Preleva una porzione e ricava all'incirca 10 palline di circa 35 g ciascuna.

**2. Per la ganache,** sminuzza finemente il cioccolato bianco, aggiungi la panna portata a bollore e mescola subito. Unisci il burro a temperatura ambiente e con il frullatore a immersione rendi liscia la ganache. Dividila in 3 ciotole differenti e aggiungi il colore grigio perla, il verde e il rosso nella quantità che preferisci.

**3. Infilza le palline** con uno spiedino di legno e immergile nella ganache colorata. Man mano fissa gli spiedini su un'arancia divisa a metà e lascia colare l'eccesso. Quando la superficie inizia ad asciugare, aggiungi degli zuccherini colorati e fai riposare in frigo per un'oretta, prima di confezionare i tuoi tartufini di Natale.



#### IL CONSIGLIO

Se non hai a disposizione il pan di Spagna puoi sostituirlo con dei biscotti secchi di tuo gradimento.

# 9 dolci da REGALARE

**Dona alle persone che ami la gioia di un dolcetto speciale, preparato con le tue mani e con tanta fantasia**

a cura di Marilena Bergamaschi  
foto di Antonio Bagnano



## ② Panforte toscano

 Preparazione  
35 min+rip

 Cottura  
40 minuti

### INGREDIENTI PER UNO STAMPO DA 20 CM

**mandorle spellate** 250 g - **zucca candita** 150 g - **scorza d'arancia candita** 75 g - **scorza di cedro candita** 75 g - **zucchero** 150 g - **farina 0** 160 g - **miele** 150 g - **cacao amaro** 2 cucchiaini - **estratto di vaniglia** 1 cucchiaino - **cannella** 1 cucchiaino - **spezie miste** 1 cucchiaino - **ostia** 1 grande - **zucchero a velo** - **sale**

**1. Tosta le mandorle** sotto il grill per 3-4 minuti, mescolandole a metà cottura. Taglia a pezzettini la frutta candita e versala in una ciotola, unisci le mandorle, le spezie, il cacao, la vaniglia e un pizzico di sale, mescola, poi incorpora 140 g di farina e impasta.

**2. Disponi lo zucchero** semolato e il miele in una casseruola con 4-5 cucchiaini d'acqua e scalda a fiamma bassa fino a quando il composto sarà sciropposo, quindi incorporalo al composto, lavorando con le mani con energia.

**3. Versa il composto** in uno stampo a cerniera da 20 cm di diametro, foderato con carta da forno e con un'ostia in misura disposta sul fondo, livellandolo. Spolverizza la superficie con la farina rimasta e cuoci in forno già caldo a 150° per 30 minuti.

**4. Quando sarà freddo**, togliilo dallo stampo, disponilo su una gratella e lascialo riposare per 6 ore, poi spolverizzalo con abbondante zucchero a velo. Lascialo riposare per almeno 3-4 giorni prima di gustarlo, conservalo in luogo asciutto, avvolto in carta di alluminio e consumalo entro 30 giorni.



## ③ Mandorle pralinate

 Preparazione  
15 min + rip

 Cottura  
15 minuti

### INGREDIENTI PER 400 G

**mandorle non spellate** 250 g - **zucchero** 150 g - **cacao amaro** - **succo di limone** - **sale**

**1. Tuffa le mandorle** in una pentola con acqua bollente e sgocciolale dopo 1 minuto. Spellale e disponile in un solo strato sulla placca foderata con un foglio di carta da forno. Mettile in forno e tostate sotto il grill per 1 minuto, mescola, cuoci ancora per 1 minuto poi sfornale e lasciale raffreddare.

**2. Versa in un'ampia** padella antiaderente lo zucchero con 5-6 cucchiaini d'acqua, qualche goccia di succo di limone e 2 cucchiaini di cacao, quindi cuoci a fiamma media mescolando continuamente finché inizierà a imbiondire. Unisci le mandorle, un pizzico di sale e prosegui la cottura, fino a quando il caramello diventerà di un bel colore dorato.

**3. Trasferisci le mandorle** caramellate su un piano di lavoro, foderato con un foglio di carta da forno, separale con un cucchiaino di legno, spolverizzale man mano con altro cacao e lasciale raffreddare.



### IL CONSIGLIO

Il tocco natalizio? Unisci al caramello un cucchiaino di cannella o zenzero oppure spezie miste in polvere. Aggiungerai un sapore deciso e gustoso.





## 4 Crema spalmabile fresca alla nocciola e cioccolato

Preparazione  
10 min+rip

Cottura  
15 minuti

### INGREDIENTI PER 2 VASETTI DA 350 G

cioccolato fondente 200 g - zucchero 200 g - burro 140 g - nocciole 120 g sgusciate e non spellate - latte 200 ml - estratto di vaniglia 1 cucchiaino - alcol da liquori o rum - sale

**1. Tosta le nocciole**, spellale e passale al mixer con lo zucchero e un pizzico di sale, fino a ottenere una pasta omogenea. Trita il cioccolato grossolanamente, trasferiscilo in una casseruola e scaldalo a bagnomaria con il burro, mescolando finché si sarà completamente sciolto.

**2. Amalgama la pasta** di nocciole al cioccolato fuso, aggiungi il latte caldo versandolo a filo e l'estratto di vaniglia, quindi mescola bene per amalgamare gli ingredienti. Cuoci a fuoco basso per circa 10 minuti finché il composto si sarà leggermente addensato, quindi lascia intiepidire.

**3. Passa la crema** ottenuta al setaccio se la preferisci setosa, oppure lascia che abbia una consistenza leggermente 'crunchy'. Suddividila poi nei vasetti ben puliti e asciutti e coprila con un dischetto di carta da forno inumidito con poco alcol da liquori o rum. Chiudi molto bene i vasetti e conservali in frigorifero al massimo per 15-20 giorni, togliendola dal frigorifero circa 30 minuti prima di servirla.



## 5 Cake pops decorati

Preparazione  
50 min+rip

Cottura  
3 minuti

### INGREDIENTI PER 20 PEZZI

torta Margherita o pan di Spagna 200 g - confettura di pesche - cioccolato fondente 100 g - cioccolato bianco 200 g - coloranti alimentari - glasse in tubetto - stecchini lunghi da pasticceria - confetti multicolori - bretzel

**1. Sbriciola finemente** con le mani la torta in una ciotola. Aggiungi 5-7 cucchiaini di confettura, uno per volta, impastando fino a ottenere un composto denso e omogeneo poi, con le mani inumidite, forma 20 palline della grandezza di una noce. Disponile in un piatto, copri con una pellicola e mettilo in frigorifero a riposare per almeno 3 ore.

**2. Fai fondere** il cioccolato a bagnomaria sul fuoco o nel microonde, intingi la punta di lunghi spiedini o bastoncini e infilzali nelle palline fino al centro. Rimetti in frigorifero e fai raffreddare per 15 minuti.

**3. Immergi completamente** i cake pops nel cioccolato fuso tiepido scuotendoli leggermente per togliere l'eccesso, quindi disponili ad asciugare su un piano di lavoro o un vassoio foderato con carta da forno. Decora i cake pops colorando il cioccolato bianco a piacere, formando ghirigori con le glasse, il muso delle renne con confetti e le corna con i bretzel spezzettati e tagliati.



## 6 Macaron multicolor

 Preparazione  
30 min+rip

 Cottura  
30 minuti

### INGREDIENTI PER 40 PEZZI

**albumi** 4 (tenuti in frigorifero in un contenitore ermetico per 4 giorni: è fondamentale per la riuscita dei macaron che gli albumi siano vecchi, cioè meno acquosi) - **mandorle spellate** 130 g - **zucchero semolato fine** 150 g - **zucchero a velo** 100 g - **succo di limone** - **estratto di vaniglia naturale** 2 cucchiaini - **sale**  
**PER LA CREMA cioccolato bianco** 200 g - **burro** 50 g - **panna fresca** 125 ml - **coloranti alimentari per dolci a piacere**

**1. Togli gli albumi** dal frigorifero 1 ora prima di montarli. Frulla le mandorle con 110 g di zucchero, mettile in una ciotola e incorpora lo zucchero a velo setacciato e l'estratto di vaniglia. Monta a neve ben ferma gli albumi con 3 gocce di succo di limone, aggiungendo lo zucchero semolato rimasto. Poi, mescolando molto lentamente con una spatola, unisci il composto di mandorle. Suddividi l'impasto nelle ciotole e aggiungi poche gocce dei diversi coloranti scelti.

**2. Versa i composti** in diverse tasche da pasticciere quanti sono i colori, con bocchetta liscia da 8-10 mm e falli scendere sulla placca foderata con carta da forno, formando tanti piccoli dischi di circa 3 cm di diametro. Cuocili in forno già caldo a 170° per circa 12 minuti. Lasciali nel forno spento ancora per circa 5 minuti, poi toglili e falli raffreddare completamente. Stacca i macaron dalla carta e disponili in un vassoio.

**3. Porta a ebollizione** la panna con l'estratto di vaniglia. Lascia intiepidire per 1 minuto, unisci il cioccolato bianco spezzettato e il burro e fai sciogliere, mescolando di tanto in tanto, poi incorpora i diversi coloranti e fai raffreddare.

**4. Disponi la crema** nelle tasche da pasticciere secondo i colori, falla scendere sulla parte piatta di metà dei macaron, poi coprili con i macaron rimasti e falli combaciare. Conservali in frigorifero, poi consumali. riportati a temperatura ambiente, entro 3-4 giorni.





## 7 Biscotti pan di zenzero



Preparazione  
50 min+rip



Cottura  
15 minuti

### INGREDIENTI PER 15 BISCOTTI

farina 00 350 g - zucchero 160 g - burro 110 g - miele 50 g - uovo 1  
- zenzero in polvere 5 g - cannella in polvere 5 g - chiodi di garofano  
macinati 1 pizzico - noce moscata 1 pizzico - bicarbonato  $\frac{3}{4}$   
cucchiaino - sale fino 1 pizzico **PER LA GLASSA** zucchero a velo  
150 g - albume 1 **PER GUARNIRE** zuccherini colorati

**1. Versa farina,** spezie e bicarbonato in una ciotola o un mixer, poi aggiungi zucchero, sale e miele. Unisci il burro freddo a dadini e frulla a intermittenza fino a ottenere un composto sabbioso. Versa il tutto sul piano, forma una fontana, aggiungi l'uovo e incorpora prima con la forchetta, poi con le mani, fino a ottenere un panetto compatto. Avvolgilo nella pellicola e fai riposare in frigo almeno 30 minuti.

**2. Trascorso il tempo,** stendi la pasta su una spianatoia infarinata a circa 7 mm di spessore. Ritaglia i biscotti con le formine natalizie che preferisci: se vuoi puoi fare un foro vicino alla testa degli omini per appenderli all'albero. Disponili su una teglia rivestita con carta da forno e cuoci in forno statico preriscaldato a 170° per circa 15 minuti controllando la cottura.

**3. Mentre i biscotti** si raffreddano, prepara la glassa montando l'albume con le fruste a velocità media, unendo poco a poco lo zucchero a velo fino a ottenere una crema liscia e densa. Trasferisci la glassa in un sac-à-poche con la punta ritagliata e decora i biscotti come preferisci, aggiungendo zuccherini colorati.



## 8 Praline di panettone



Preparazione  
20 min+rip



Cottura  
no

### INGREDIENTI PER 4

panettone 400 g - crema spalmabile alla nocciola 8  
cucchiiai - cioccolato fondente 250 g - granella di pistacchi

**1. Sbriciola il panettone** con le mani in una ciotola, poi unisci la crema spalmabile poco alla volta, impastando fino a ottenere un composto umido e compatto.

**2. Trasferisci l'impasto** in frigorifero a rassodare per circa 30 minuti. Nel frattempo spezzetta il cioccolato e scioglilo a bagnomaria, sistemando il pentolino con il cioccolato dentro un tegame con acqua bollente, a fuoco basso.

**3. Riprendi l'impasto** e forma tante palline grandi come una noce. Infilzale con uno stecchino, immergile nel cioccolato fuso e poi passale nella granella di pistacchi.

**4. Sistema le praline** su un vassoio coperto con carta da forno e falle raffreddare in frigorifero per altri 30 minuti prima di servire.



## 9 Muffin al panettone

 Preparazione  
15 minuti

 Cottura  
20 minuti

### INGREDIENTI PER 4

**Panettone** 120 g - **farina 00** 150 g - **zucchero** 150 g - **burro** 150 g  
- **frutti di bosco** 100 g - **uova** 3 - **lievito in polvere per dolci** 1  
pizzico - **menta fresca** - **sale**

**1. Taglia il panettone** a cubetti e distribuisclli su una placca rivestita di carta da forno. Cuoci in forno ventilato preriscaldato a 180°, sul ripiano più alto, per 3 minuti, così si tostano leggermente.

**2. Nel frattempo,** monta il burro ammorbidito con lo zucchero e un pizzico di sale usando una frusta fino a ottenere una crema liscia e soffice. Aggiungi le uova, una alla volta, continuando a mescolare, poi unisci farina e lievito. Incorpora il panettone tostato sbriciolato e i frutti di bosco, mescolando velocemente con un cucchiaino o una spatola. L'impasto deve restare un po' granuloso, non troppo amalgamato.

**3. Distribuisce l'impasto** in 12 stampi da muffin già imburrati e cuoci nel forno ventilato a 180° per circa 18 minuti. Lascia raffreddare i muffin e, se vuoi, decorali con una fogliolina di menta fresca prima di servirli.



### IL CONSIGLIO

Per evitare che i frutti di bosco affondino durante la cottura, infarinali leggermente prima di unirli all'impasto. In questo modo resteranno ben distribuiti all'interno dei muffin, garantendo un risultato più uniforme.



# MI PIACE

News  
dalle aziende



PERUGINA

## Baci Perugina Crystal edizione limitata

Baci dà vita a una nuova limited edition con cristalli all'arancia e granella di mandorle tostate che fonde gusto e preziosità.

Nasce, infatti, Baci Perugina Crystal, la nuova imperdibile limited edition con una nuova ricetta che unisce il Cioccolato Fondente Luisa e cristalli all'arancia, una combinazione intramontabile che esalta il contrasto tra la profondità aromatica del fondente e la vivacità agrumata, in un equilibrio raffinato e mai banale.

Anche l'incarto di Baci Perugina Crystal si veste di nuova luce, a completare l'esperienza.

Il tradizionale involucri in alluminio si trasforma infatti in un abito brillante dai riflessi blu e arancio, con motivi geometrici ispirati alla forma dei cristalli, pensati per richiamare l'eleganza e la preziosità delle pietre più luminose. Il nuovo gusto è disponibile nel formato Bijou, da 150g e Tubo Baci da 37,5g.



FABBRI 1905

## Pandoro Cuor di Amarena Fabbri

Novità del Natale 2025, il Pandoro Cuor di Amarena Fabbri nasce da una lavorazione artigianale e racchiude al suo interno una golosa farcitura in purea di Amarena Fabbri presente al 12% nell'impasto: è il primo pandoro al gusto amarena a entrare nelle case degli italiani. In formato da 850 grammi e in un elegante incarto regalo, come il resto della gamma Fabbri 1905, è in vendita nelle principali catene della distribuzione moderna, nei migliori bar, gelaterie, pasticcerie ed enoteche e nello shop on line fabbri <https://shop.fabbri1905.com/>.

AGRISICILIA

## CremaMisù

Il Natale ha un nuovo sapore con la CremaMisù di Agrisicilia. Una crema per Panettone e Pandoro che reinventa il Tiramisù in chiave natalizia: mascarpone vellutato, caffè intenso e cacao avvolgente, in un connubio irresistibile. Ideale anche al cucchiaino, è il regalo perfetto per chi ama i sapori autentici con un tocco di innovazione.

Un dolce pensiero da condividere a tavola o sotto l'albero, disponibile sull'e-shop ufficiale di Agrisicilia.



MD

## Panettone Fichi e Cioccolato



Chi cerca ingredienti autentici e di primissima scelta troverà pane per i suoi denti nei dolci a Lunga Lavorazione della linea "Lettore dall'Italia", custodi di gusto, come il Pandoro e il Panettone tradizionali, realizzati con cura

con una lavorazione di oltre 48 ore per esaltarne fragranza e leggerezza, utilizzando burro e uova da galline italiane allevate a terra. In particolare, quest'anno tra gli scaffali è presente una new-entry gourmet: il Panettone Fichi e Cioccolato, nel formato da 900g, in una ricetta speciale arricchita con uva sultanina, fichi secchi, scorze d'arancia candite italiane e gocce di cioccolato.



ESSELUNGA

## Panettone alle mele Elisenda

Nato dall'incontro tra Esselunga e il ristorante stellato Da Vittorio dei fratelli Cerea, il marchio Elisenda invita a celebrare il Natale con il dolce simbolo della festività: il panettone, quest'anno disponibile anche nella nuova versione alle mele, acquistabile presso i supermercati Esselunga o online, con consegna a domicilio. Il panettone alle mele Elisenda si caratterizza per la lievitazione naturale, con l'utilizzo di solo lievito madre e gli ingredienti di qualità come i cubetti di mela, i pezzi irregolari di mela annurca canditi e i baccelli di vaniglia Bourbon del Madagascar. Quattro giorni di lavorazione, assicurano una preparazione lenta e accurata, per garantire un prodotto unico nel suo genere.



VAL VENOSTA

## Box Natale Mela Val Venosta

Regala un tocco di magia natalizia con la Box Regalo di Mela Val Venosta, che porta sotto l'albero e in tavola tutta la freschezza delle mele venostane.

Dentro troverai 18 Mele Premium coltivate in alta montagna, fragranti e genuine come appena raccolte, ideali da gustare e condividere in famiglia.

Scegli la varietà che preferisci, come la Red Delicious, perfetta per le festività grazie al suo mantello di colore rosso acceso! La Box Regalo, disponibile anche nella versione BIO, è acquistabile su LaSaporeria.it, lo shop ufficiale di Mela Val Venosta.

LIDL ITALIA

## Kit per trenino di pan di zenzero Favorina

Il Kit per trenino di pan di zenzero, prodotto di punta della linea Favorina firmata Lidl Italia, è un dolce invito a vivere insieme la magia del Natale, trasformando la cucina in un goloso laboratorio e dando sfogo alla creatività.

Tra sagome fragranti, soffici glasse e decorazioni di zucchero colorato, il set offre tutto il necessario per assemblare e decorare un vero e proprio trenino di pan speziato: un giocoso passatempo da condividere con grandi e piccini, ideale per trascorrere un divertente pomeriggio in famiglia. Mentre si decorano i vagoni con la dolce glassa, l'irresistibile profumo di frolla e zenzero riempie la casa, portando con sé il calore e la gioia delle feste.



ZAINI

## Boule D'oro Zàini al Caramello Salato



Zàini da oltre cent'anni delizia gli amanti del cioccolato con un variegato assortimento di cioccolatini e praline classiche, cui affianca nuovi gusti e straordinari abbinamenti. Uno dei più riusciti è il connubio tra il gusto infantile del caramello, reso adulto da una punta di sale, e l'inconfondibile avvolgente sapore del cioccolato Zàini. Nella BOULE D'ORO al CARAMELLO una sfera di cioccolato al latte racchiude un irresistibile ripieno cremoso al caramello, per momenti golosi che renderanno ulteriormente speciale una tavola di dolci imbandita per le feste, in famiglia, con gli amici, o per un affettuoso pensiero dolce.





## l'arte della pasticceria per tutti



### LuCake

**Food Creator  
GialloZafferano**

Luca Perego, in arte LuCake, è un pasticcere che unisce tradizione e innovazione, grazie alle profonde radici della sua famiglia nel mondo della panificazione. Ha collaborato con riviste di cucina e programmi TV, ed è autore di due libri: "Manuale di pasticceria per tutti", seguito da "Il mio lato salato", condividendo ricette e segreti di famiglia per portare la pasticceria professionale e l'arte dei lievitati nelle case e nei cuori di tutti. Da poco ha inaugurato la sua Scuola di Pasticceria online.

## Biscotti alle noci



Preparazione  
40 minuti



Cottura  
35 minuti

### INGREDIENTI PER 40 BISCOTTI

**PER L'IMPASTO** burro 120 g - zucchero 100 g - uovo 1 (50 g) - farina di noci 100 g - farina 00 200 g - sale - cannella **PER DECORARE** cioccolato fondente 80 g - cioccolato bianco 80 g - gocce di cioccolato - confettura - crema spalmabile - granella di frutta secca - cocco rapé - zucchero a velo - zucchero di canna

**1. In una ciotola**, o in planetaria con la frusta a foglia, versa il burro freddo a cubetti, lo zucchero e un pizzico di sale e mescola. Unisci i tuorli e amalgama. Aggiungi la farina 00 setacciata, la farina di noci e la cannella, quindi impasta fino a ottenere un composto compatto e omogeneo. Forma un panetto, avvolgilo nella pellicola e lascialo riposare in frigo per almeno 3 ore.

**2. Trascorso il tempo** di riposo, lavora la pasta per qualche istante e stendila su un piano infarinato fino a uno spessore di 4-5 mm. Con gli stampini intaglia diverse sagome, e su alcune spennella dell'acqua per far aderire lo zucchero di canna. Oppure crea dei filoncini per formare i biscotti a ferro di cavallo. Impasta i ritagli aggiungendo delle gocce di cioccolato, stendili di nuovo e forma dei cookies.

**3. Cuoci in forno** statico preriscaldato a 175° per 12-13 minuti sul ripiano centrale. Sforna e lascia raffreddare. Sciogli il cioccolato fondente e quello bianco, versali in ciotoline, immergi per metà alcuni biscotti e fai aderire della granella di frutta secca. Metti il cioccolato restante in un cornetto di carta da forno e crea delle striature in superficie. Spolvera alcuni biscotti con zucchero a velo oppure uniscili tra loro con confetture oppure creme spalmabili.



## Tiramisù natalizio con panettone e crema di pistacchio

 Preparazione  
30 min+rip

 Cottura  
no

### INGREDIENTI PER 9-10 BICCHIERINI

**PER LA CREMA** mascarpone 250 g - crema spalmabile al pistacchio 180 g - panna fresca 200 g - zucchero a velo 1 cucchiaino **PER LA BAGNA** acqua 250 g - zucchero 100 g - rum 10 g **PER LA DECORAZIONE** panettone o pandoro - granella di pistacchio

**1. Per la bagna**, in un pentolino scalda acqua e zucchero. Quando il composto sfiora il bollore, togliilo dal fornello, lascialo intiepidire, aggiungi il rum e fai raffreddare completamente.

**2. Per la crema**, monta la panna e mettila momentaneamente in frigorifero. In una ciotola monta mascarpone, crema spalmabile al pistacchio e zucchero a velo fino a ottenere un composto cremoso. Unisci la panna montata e mescola.

**3. Prendi il panettone** (o pandoro), taglia fette spesse circa 1,5 cm e ricava dei quadratini. Mettili sul fondo del bicchiere e con una caraffa versa un po' di bagna per inumidirli.

**4. Metti la crema** in un sac-à-poche con bocchetta e fai un primo strato di crema nel bicchiere. Prendi altri quadratini di panettone, inumidiscili leggermente in una ciotolina con la bagna e disponili nel bicchiere. Ultima con dei ciuffetti di crema, poi decora con la granella di pistacchio. Lascia riposare per 2 ore in frigorifero prima di servire.



### IL CONSIGLIO

Puoi conservare i bicchierini di tiramisù in frigorifero fino a 2-3 giorni. Risulteranno molto saporiti.





## LA BORSA della spesa



### Panettoni da chef MOTTA

Dalla collaborazione tra Motta e lo chef Bruno Barbieri nasce la nuova linea di panettoni Natale 2025, dal gusto intenso, raffinato e sorprendente. Tre varianti d'autore – Tradizionale con maxi canditi d'arancia di Calabria, Cioccolato e Pere con glassa al cacao, Salato all'Arrabbiata con pomodori secchi e paprika – per un Natale originale e golosissimo. Il tutto in un packaging elegante e curato, perfetto da regalare o condividere.

[mottamilano.it](http://mottamilano.it)



### Risveglio croccante KELLOGG'S

Croccanti al morso, leggeri e ricchi di gusto: i Kellogg's Oaties reinventano l'avena con un formato a cuscinetto che sorprende a ogni assaggio. A base di avena integrale, grano, mais e cacao, arricchiti con vitamine e ferro, sono perfetti per chi ama iniziare la giornata con energia e croccantezza.

[kelloggs.it](http://kelloggs.it)



### Formato esclusivo VOIELLO

Ruvido al tatto, corposo al morso, Il Paccariello Capriccioso di Voiello è il nuovo formato di pasta che unisce tradizione e creatività. Realizzato con grano 100% italiano e trafilato al bronzo, si distingue per la forma compatta e originale, capace di trattenere ogni tipo di sugo. La sua superficie tenace e la consistenza elastica lo rendono ideale per esaltare condimenti classici o accostamenti più audaci.

[voiello.it](http://voiello.it)



### Break super goloso KITKAT

Wafer croccante, cioccolato al latte variegato e un ricco gusto di nocciola: il nuovo KitKat Tablet è pensato per un momento di piacere più ricco e appagante. Perfetto da condividere o gustare durante una pausa di relax, sorprende grandi e piccini. Disponibile anche nelle gustose varianti Doppio cioccolato e Caramello salato.

[kitkat.it](http://kitkat.it)



## Coccola natalizia

### STARBUCKS

Aggiungi più stile alle celebrazioni natalizie con le Limited Edition Starbucks At Home. Due ricette avvolgenti – Toffee Nut by Nespresso e Toffee Nut Latte by Nescafé Dolce Gusto – per un'esperienza calda e golosa, con note di caramello e nocciole tostate. Un gusto iconico che porta tutta la magia delle feste direttamente nella tua tazza.

[starbucks.it](https://www.starbucks.it)

## Prugne e cioccolato

### CALIFORNIA PRUNES

Soffice impasto lievitato arricchito con prugne della California, ricoperto da un guscio di cioccolato fondente: il tronchetto di Natale firmato dal maître chocolatier Stefano

Collomb reinterpreta in chiave moderna il classico dolce delle feste.

[californiaprunes.it](https://californiaprunes.it)



## Delizie bigusto

### CAFFAREL

Un cuore cremoso di gianduia, avvolto da una dolce veste di cioccolato bianco o da un'intensa copertura fondente: Piemonte Bigusto è la nuova pralina firmata Caffarel che esalta la Nocciola Piemonte IGP in ogni morso. Un perfetto gioco di contrasti, che unisce tradizione, qualità e piacere autentico.

[caffarel.com](https://caffarel.com)



## Profumo di gelsi

### FIASCONARO

Ypsigro, dal greco bizantino "luogo fresco", è l'antico nome di Castelbuono, borgo montano della Sicilia. A questa terra il pasticcere Mario Fiasconaro dedica una creazione che unisce memoria e gusto: un panettone ai gelsi e cioccolato al latte, dove la dolcezza del cioccolato si fonde con le note acidule dei gelsi.

[fiasconaro.com](https://fiasconaro.com)





## Dolci varianti

IGINIO MASSARI

Soffice e profumato, il panettone di Iginio Massari è realizzato con ingredienti selezionati e disponibile in diverse varianti: classico, senza canditi o lattosio, al pistacchio, al cacao e cioccolato o al cioccolato e lampone. Da non perdere la versione “Tre Impasti”, un mix perfetto di cedro, cacao e caramello, avvolto in una delicata glassa al cioccolato bianco.

[iginiomassari.it](http://iginiomassari.it)



## Eccellenza casearia

MONTASIO

Dal gusto pieno e aromatico, con una consistenza che varia da morbida a friabile, il Montasio DOP è il formaggio che racconta il Nord-Est a ogni assaggio.

Prodotto con latte lavorato crudo e stagionato naturalmente, è anche una fonte di peptidi bioattivi, con potenziali benefici antiossidanti e per la pressione sanguigna.

[montasio.com](http://montasio.com)



## Qualità e sostenibilità

CAVIAR GIAVERI

Dalla texture morbida e il gusto ricco e persistente, il caviale Sterlet di Caviar Giaveri conquista con le sue uova piccole e lucenti, dal colore antracite al nero profondo. Prodotto in modo sostenibile e con una filiera interamente controllata, è perfetto per piatti raffinati e abbinamenti creativi.

[caviargiaveri.com](http://caviargiaveri.com)

## Forme spalmabili

ARRIGONI

Fresco e dalla pasta morbida, il formaggio Capriccio di Arrigoni si presenta in una forma allungata, ideale da gustare da solo, al forno o spalmato sul pane. Versatile in cucina arricchisce antipasti, primi piatti e aperitivi, esaltando ogni preparazione con semplicità.

[arrigoniformaggi.it](http://arrigoniformaggi.it)



**GialloZafferano**

**Sfoggia e gusta ogni giorno!**



**1 anno**  
**a soli €13,50**

12 NUMERI +  
DIGITALE INCLUSO

anziché €18,00

SCONTO  
**25%**

SPESE DI  
SPEDIZIONE  
GRATUITE



Lo sconto è computato sul prezzo di copertina al lordo di offerte promozionali edicola. La presente offerta, in conformità con l'art.45 e ss. del codice del consumo, è formulata da Mondadori Media S.p.A. Puoi recedere entro 14 giorni dalla ricezione del primo numero. Per maggiori informazioni visita [www.abbonamenti.it/cgaame](http://www.abbonamenti.it/cgaame).

In più, partecipi al super concorso

**“Abbonati, leggi  
e parti”**

in palio un  
buono viaggio  
da €5.000  
da usare per  
le tue mete  
preferite!



**Abbonati  
o regala  
subito!**

Inquadra



**[www.abbonamenti.it/gznatale](http://www.abbonamenti.it/gznatale)**

Il regolamento del concorso è disponibile all'indirizzo internet sopraindicato



# mangiar **BENE** con **POCO**



**Azzuchef**  
Food creator  
GialloZafferano

Ingegnere di formazione Azzurra nel 2012 ha aperto il suo blog crescendo in poco tempo. Dal 2016, ha iniziato a organizzare corsi di cucina e nel 2021 ha aperto una sede fissa di corsi di cucina @azzuchefcookinglab a San Mauro Pascoli (FC). Sui suoi canali social propone ricette per tutti i gusti, con un occhio di riguardo ai piatti sani.



## Gnocchi alla rapa rossa con fonduta di formaggio Castelmagno



Preparazione  
30 minuti



Cottura  
20 minuti

### INGREDIENTI PER 4

**patate farinose** 400 g - **rapa rosa precotta e frullata** 60 g - **farina 00** 125 g  
**PER LA FONDUTA DI FORMAGGIO** panna fresca 250 ml - **formaggio Castelmagno grattugiato** 200 g - **noci tritate**

**1. Lessa le patate** cuocendole a partire da acqua fredda, poi pelale e schiacciale con lo schiacciapatate. Unisci la purea di rapa rossa alle patate ancora tiepide e amalgama bene. Aggiungi la farina e impasta fino a ottenere un panetto morbido e omogeneo.

**2. Con l'aiuto di una forbice**, taglia gli gnocchi direttamente sopra una pentola di acqua salata in ebollizione.

**3. Nel frattempo**, prepara la crema di taleggio: sciogli il formaggio a fuoco dolce insieme alla panna fresca. Una volta che gli gnocchi saranno venuti a galla, scolali e condiscili con la crema di taleggio. Completa il piatto con una manciata di noci tritate.



### IL CONSIGLIO

Impasta solo il tempo necessario per ottenere un panetto omogeneo: più lo maneggi, più rischia di diventare appiccicoso.



## Flan di spinaci

 Preparazione  
20 minuti

 Cottura  
25 minuti

### INGREDIENTI PER 4

**spinaci** 250 g - **uova** 2 - **panna fresca** 100 g - **Parmigiano Reggiano Dop grattugiato** 50 g - **sale** **PER LA CREMA AL PARMIGIANO** panna fresca 200 g - **Parmigiano Reggiano** 100 g **PER DECORARE** melagrana - **rosmarino**

- 1. Sbollenta gli spinaci** in acqua salata, poi trasferiscili subito in acqua e ghiaccio per mantenerne il colore. Strizzali bene e mescolali con il Parmigiano, la panna e le uova. Aggiusta di sale secondo il tuo gusto.
- 2. Versa il composto** negli stampini da muffin, riempiendoli fino a  $\frac{3}{4}$  della loro capienza. Cuoci a bagnomaria in forno preriscaldato a 180° per circa 20-25 minuti.
- 3. Nel frattempo**, scalda la panna in un pentolino a fuoco medio e, non appena sfiora il bollore, aggiungi il Parmigiano. Mescola a fuoco spento e lascia intiepidire.
- 4. Una volta pronti**, sforma i flan capovolgendoli delicatamente su un piatto. Guarniscili con la salsa al Parmigiano, un rametto di rosmarino e qualche chicco di melagrana.



## Muffin al triplo cioccolato con sorpresa

 Preparazione  
25 minuti

 Cottura  
18 minuti

### INGREDIENTI PER 10 MUFFIN

**farina di farro** 165 g - **cacao amaro in polvere** 40 g - **lievito in polvere** 2 cucchiaini - **cioccolato fondente al 90%** 100 g - **uova** 3 - **sale** - **olio di cocco** 80 ml - **zucchero di canna grezzo** (o zucchero semolato) **PER LA MOUSSE ALLO SQUACQUERONE** panna vegetale 200 g - **squacquerone o ricotta** 100 g

- 1. In una ciotola** monta le uova con lo zucchero di canna, il cacao, un pizzico di sale, la farina e il lievito vanigliato per dolci. Infine, incorpora il cioccolato fondente sciolto insieme all'olio di cocco.
- 2. Per il cuore e il frosting** allo squacquerone, monta, preferibilmente con le fruste elettriche, la panna vegetale insieme allo squacquerone fino a ottenere una mousse morbida.
- 3. Componi i muffin** versando un primo strato di impasto al cioccolato sul fondo dei pirottini. Con un cucchiaino crea una cavità al centro e farciscila con la mousse allo squacquerone. Ricopri con un altro po' di impasto al cioccolato, poi cuoci in forno preriscaldato a 180° per circa 15-18 minuti.
- 4. Lascia raffreddare** completamente, poi decora con il frosting allo squacquerone e completa con scaglie di cioccolato fondente, alla nocciola e bianco.



### Trentino Alto Adige

# BOLZANO, magia di luci e tradizioni

Tra addobbi scintillanti, profumo di vin brulé e piatti delle feste, la città altoatesina regala un Natale da vivere con il cuore e da gustare immersi nell'aroma di legno e spezie

a cura di Elena Di Renzo e Michela Burkhart



**Circondata dalle vette delle Dolomiti**, Bolzano incanta con la sua doppia anima: italiana e tedesca, alpina e mediterranea. Raffinata, vivace e accogliente, in questa città ogni stagione ha un sapore speciale, ma è in inverno che si trasforma davvero: dal 1990 ospita il Christkindlmarkt, il Mercatino di Natale più grande e più antico d'Italia. Quest'anno, dal 28 novembre al 6 gennaio, il centro storico si veste di luci e profumi, regalando un'atmosfera fiabesca che conquista grandi e piccoli.

**Cuore del Mercatino è Piazza Walther**, dove sono distribuiti 93 romantici chalet in legno ricchi di decorazioni natalizie, idee regalo e creazioni artigianali provenienti da tutto l'Alto Adige. A dominare la scena, il maestoso Albero dei Desideri alto 20 metri, addobbato con le decorazioni realizzate da bambini e ragazzi ricoverati nei reparti pediatrici, durante i laboratori creativi della Fondazione Lene Thun: un simbolo di speranza che illumina l'intera piazza. Ma la magia si estende oltre: nel suggestivo Parco

dei Cappuccini altre 21 bancarelle accolgono le famiglie in un'atmosfera più intima e raccolta, mentre in Piazza del Duomo prende vita il mercatino solidale con progetti benefici. Ovunque, tra le vie addobbate, si susseguono spettacoli per bambini, concerti di cori natalizi, installazioni luminose e performance artistiche che rendono ogni giornata diversa dalla precedente.

**E se c'è una cosa che rende il Natale** a Bolzano ancora più speciale... è il cibo! Tra una passeggiata e l'altra, non perdeti le delizie tipiche: canederli fumanti, würlstel con crauti, rosti croccanti, strudel di mele e dolci speziati come il Lebkuchen. Da bere? Un bicchiere di vin brulé, oppure una cioccolata calda con panna per i più golosi. E per chi ama i sapori intensi, ci sono formaggi locali, speck IGP, miele, confetture, biscotti al burro e al panpepato, liquori artigianali alle erbe di montagna e pane di segale fragrante: un tripudio di sapori autentici, da gustare sul momento o da portare a casa come goloso ricordo dell'Alto Adige.





#### Bressanone: fascino storico e spirito moderno

Tra Bolzano e Vipiteno, Bressanone è una delle città più antiche del Tirolo, incastonata tra vigneti e montagne. Fondata nel Medioevo, unisce eredità storica e una vivace scena culturale contemporanea. Il centro, tra portici, piazzette e fontane, è ideale da scoprire a piedi o in bici. Da vedere il Duomo di Santa Maria Assunta, con le sue torri gemelle e il grande affresco di Paul Troger, e il chiostro annesso decorato con uno dei cicli di affreschi medievali più preziosi dell'arco alpino. Merita una passeggiata anche via dei Portici Maggiori, via Ponte Aquila e una visita alla Galleria Civica, dedicata all'arte contemporanea. Accogliente e rilassata, Bressanone è perfetta anche per famiglie e chi viaggia con amici a quattro zampe.

## SPECK ALTO ADIGE IGP, sapore di montagna

Prodotto nelle vallate dell'Alto Adige, questo salume è un'eccellenza della tradizione gastronomica locale, frutto di una lavorazione artigianale che unisce sapienza antica e qualità certificata.

Nato dall'esigenza dei contadini di conservare la carne durante i lunghi inverni alpini, lo speck Alto Adige IGP rappresenta una perfetta sintesi tra affumicatura leggera e stagionatura all'aria fresca di montagna. Si ottiene da cosce di suino accuratamente selezionate e aromatizzate con un mix equilibrato di sale, pepe, ginepro, alloro e rosmarino, poi lasciate maturare lentamente fino a raggiungere un gusto intenso, con una crosta aromatica e una consistenza morbida all'interno.

La ricetta, tramandata di generazione in generazione, viene ancora oggi seguita con cura dai produttori locali, nel rispetto del disciplinare IGP che ne garantisce l'autenticità. Versatile e apprezzato in ogni stagione, lo Speck Alto Adige IGP è protagonista del tagliere tradizionale, valorizza piatti tipici come i canederli e si adatta perfettamente anche a preparazioni moderne come antipasti e finger food. Un simbolo della cultura gastronomica altoatesina, capace di raccontare, in ogni fetta, i profumi e i sapori autentici delle sue montagne.







## Gulasch



Preparazione  
25 minuti



Cottura  
105 minuti

### INGREDIENTI PER 4

**carne di manzo (spalla o collo)** 800 g - **cipolle** 3 - **vino rosso** 120 ml - **concentrato di pomodoro** 40 g - **farina** 20 g - **olio extravergine** 4 cucchiaini - **aceto di vino bianco** 1 cucchiaino - **paprika dolce** 1 cucchiaino - **alloro** 1 foglia - **aglio** 1 spicchio - **semi di cumino** 1 cucchiaino - **maggiorana** 1 pizzico - **brodo di carne** 2 litri - **sale** - **pepe**

**1. Taglia il manzo** a bocconcini di circa 40 g, elimina il grasso in eccesso e infarinati leggermente. Intanto, scalda il brodo e tienilo da parte. Sbuccia le cipolle, affettale sottilmente e falle appassire in una casseruola con un filo d'olio a fuoco basso finché diventano dorate.

**2. Alza la fiamma** e aggiungi la carne alle cipolle. Falla rosolare per qualche minuto, poi unisci il concentrato di pomodoro e mescola bene. Aggiungi la paprika, sfuma con il vino rosso e l'aceto e lascia evaporare. Regola con sale e pepe, quindi versa il brodo caldo fino a coprire la carne. Abbassa la fiamma, copri con il coperchio e cuoci per circa 1 ora e mezza, aggiungendo brodo se necessario.

**3. Quando mancano** 15 minuti al termine della cottura, aggiungi l'aglio tritato, il cumino, la maggiorana e la foglia d'alloro. Mescola e prosegui la cottura finché la carne sarà tenera e il sughetto denso. Aggiusta di sale e servi il gulasch ben caldo con canederli, polenta, purè o pane.



## Linzer torte



Preparazione  
30 minuti



Cottura  
55 minuti

### INGREDIENTI PER UNO STAMPO DA 22 CM

**PER L'IMPASTO** farina 00 150 g - **farina di nocciole** 100 g - **burro morbido** 150 g - **zucchero** 150 g - **uovo** 1 - **tuorlo** 1 - **cacao amaro in polvere** 10 g - **brandy** 10 g - **limone** ½, la scorza - **baccello di vaniglia** 1 - **cannella** 1 cucchiaino - **chiodi di garofano in polvere** - **lievito per dolci** 3 g - **sale** **PER LA COPERTURA** confettura di lamponi 300 g - **mandorle a lamelle** - **zucchero a velo**

**1. Lavora con le fruste** elettriche il burro morbido con lo zucchero e un pizzico di sale fino a ottenere un composto cremoso. Aggiungi l'uovo e il tuorlo, poi unisci la scorza di limone, la vaniglia, un pizzico di cannella e i chiodi di garofano. Incorpora anche il cacao, il brandy, il lievito e infine le due farine. Lavora fino a ottenere un impasto morbido.

**2. Trasferisci ¾ dell'impasto** in un sac-à-poche con bocchetta liscia da 15 mm e ricopri il fondo dello stampo formando cerchi concentrici. Stendi la confettura lasciando 1,5 cm liberi dal bordo. Con l'impasto rimasto, usando una bocchetta da 1 cm, forma la classica griglia sopra la confettura e completa con un bordo decorativo, poi cospargilo con le mandorle a lamelle.

**3. Cuoci in forno** statico preriscaldato a 180° per 50-55 minuti. Una volta cotta, lasciala intiepidire direttamente nello stampo, poi sformala e, quando sarà completamente fredda, spolverizza la superficie con zucchero a velo.

# Le altre eccellenze

## Schüttelbrot

Pane croccante della tradizione altoatesina, lo schüttelbrot è preparato con farina di segale, acqua, lievito, sale e un mix di spezie come cumino, finocchio, anice, coriandolo o fieno greco blu. Ha forma rotonda, sottile e irregolare e si distingue per la consistenza secca e friabile. Il nome, che in tedesco significa "pane scosso", si riferisce al gesto con cui l'impasto viene agitato a mano per appiattirlo prima della cottura. Dopo la formatura, il pane essicca lentamente all'aria, garantendo una lunga conservazione. È perfetto con speck e formaggi locali.



## Stelvio DOP

Formaggio a pasta compatta prodotto nella provincia di Bolzano, lo Stelvio DOP è ottenuto da latte vaccino proveniente da bovine alimentate con foraggi locali. Ha una consistenza morbida ed elastica, con un aroma intenso e speziato. Il colore della pasta varia tra il giallo e l'arancio, con sfumature calde e decise. Perfetto da gustare fuso sulla polenta, si abbina bene a molti piatti della cucina altoatesina, dalle zuppe ai taglieri misti con speck e altri formaggi tipici.



# KELLEREI BOZEN, l'arte del vino

Per chi desidera immergersi nell'universo del vino altoatesino da una prospettiva esclusiva, una visita alla Cantina Bozen rappresenta un'esperienza unica. Sulla collina che domina Bolzano, un edificio dal design contemporaneo e sostenibile accoglie gli ospiti in un viaggio tra innovazione e tradizione vinicola. Le visite guidate conducono attraverso gli spazi produttivi, solitamente chiusi al pubblico, permettendo di seguire da vicino tutte le fasi della vinificazione. Il racconto si intreccia con la storia di 224 vignaioli che coltivano 340 ettari tra i 200 e i 1000 metri di altitudine, dando vita a vini che riflettono l'anima del territorio. L'esperienza si conclude con una degustazione di etichette selezionate, dai bianchi freschi e minerali ai rossi intensi e strutturati, in un ambiente elegante e panoramico, tra aromi forti e suggestivi scorci sulle vigne.

[kellereibozen.com](http://kellereibozen.com)



INDIRIZZI  
UTILI

## CONSIGLI di viaggio

### Parkhotel Mondschein

Nel centro storico di Bolzano, tra facciate d'epoca e giardini silenziosi, il Parkhotel Mondschein accoglie gli ospiti in un palazzo del XIV secolo dal fascino cinematografico. Ristrutturato con sensibilità, conserva le eleganti geometrie della Belle Époque e l'atmosfera rarefatta degli anni Sessanta. Le camere, distribuite tra ambienti essenziali e suite luminose, alternano colori tenui e materiali pregiati, riflettendo i colori delle montagne circostanti. A completare l'esperienza una palestra, una sauna e uno studio yoga aperto anche alla città, mentre il Ristorante Luna propone piatti autentici e stagionali, in uno spazio conviviale e curato.

[parkhotelmondschein.com](http://parkhotelmondschein.com)







## Caffè d'artista

ILLY

Con la nuova illy Art Collection firmata da John Armleder il rito del caffè incontra l'arte contemporanea. Superfici specchianti, cromature metalliche e riflessi iridescenti trasformano ogni tazzina in un'opera d'arte, ispirata alle iconiche disco ball dell'artista svizzero. Un'edizione esclusiva che celebra la visione concettuale e ironica di uno dei protagonisti più radicali della scena internazionale.

[illy.com](http://illy.com)

# scelti per VOI

Dalla colazione alla cena  
l'ispirazione giusta  
per portare in tavola accessori  
e decorazioni di stile

a cura di Michela Sassi

## Senza stappare

CORAVIN

Il set Timeless Six+ Lotus Red di Coravin è la confezione regalo perfetta per chi ama assaporare il vino un sorso alla volta. Grazie alla tecnologia innovativa di Coravin, è possibile versare ogni calice senza stappare la bottiglia, preservandone intatti nel tempo aroma e sapore. Un regalo elegante che unisce design e funzionalità.

[coravin.it](http://coravin.it)



## Atmosfera magica

VILLEROY & BOCH

Trovare il dono di Natale perfetto è più semplice con le proposte firmate Villeroy & Boch. Per chi ama le tradizioni, la collezione offre statuette nostalgiche e decorative come lo Schiaccianoci finemente dipinto, pupazzi di neve in porcellana e piatti da panettone con motivi classici e dorature eleganti. Oggetti che portano in casa tutta la magia delle feste.

[villeroy-boch.it](http://villeroy-boch.it)

## Tocco di irish green

ANTOLINI

Antolini firma la sua prima Tableware Collection con una capsula inedita in marmo irish green, nata dalla collaborazione con Alessandro La Spada, interior designer noto per il suo stile teatrale e materico. Oggetti-scultura come vassoi, alzate, glacette e porta candele uniscono l'eleganza della pietra alla raffinatezza del metallo rose gold.

[antolini.com](http://antolini.com)



## Aggiungi un posto a tavola

VALLESUSA CASA

Il runner in puro cotone con stampa natalizia è componibile con un sistema di asole e bottoni che consentono l'unione di più elementi. In questo modo si possono aggiungere posti a tavola anche all'ultimo momento. Il runner è disponibile in due varianti di disegno permettendo di creare una tovaglia della stessa fantasia o con motivi diversi.

[gabel1957.com](http://gabel1957.com)



## Dettagli unici

CARL HANSEN & SØN

Carl Hansen & Søn celebra la magia delle feste con una selezione di accessori artigianali pensati per impreziosire la tavola. Piatti in legno, eleganti tovaglioli natalizi fatti a mano e piccoli uccellini in pelle danno vita a un'allure raffinata e senza tempo. Oggetti ricercati che aggiungono calore e carattere alla tua *mise en place* natalizia.

[carlhansen.com](http://carlhansen.com)



## Romantico Natale

ALESSI

La collezione natalizia firmata dalla designer Nika Zupanc per Alessi aggiunge alla tavola delle feste un tocco fiabesco e raffinato: la biscottiera a forma di pino innervato, l'alzatina decorata con stelle dorate e motivi rossi, e il candeliere che ricorda un piccolo albero di Natale creano un'atmosfera calda e intima.

[alessi.com](http://alessi.com)



## Taglio perfetto

OPINEL

Opinel rinnova l'iconico design dei suoi coltelli con una silhouette più leggera e raffinata. L'impugnatura dritta e la lama Yatagan accentuata conferiscono eleganza e precisione. Il bolster piatto garantisce stabilità sul tavolo, mentre la lama liscia assicura un taglio impeccabile. Disponibili con manici in legno di ulivo, frassino, ebano o betulla in lamelle, offrono combinazioni materiche sofisticate per ogni stile di cucina.

[opinel.com](http://opinel.com)

## Geometrie festose

H&H

Il set natalizio firmato H&H unisce due coppette dal design raffinato: una in porcellana finemente decorata e una in ceramica a forma di stella, perfette per presentare antipasti, finger food o dolcetti con stile. Il tutto è completato da un vassoio in bambù a forma di albero di Natale, che dona calore e naturalezza alla tavola. Originalità, eleganza e praticità si incontrano in un regalo perfetto per rendere il Natale ancora più speciale.

[hh-lifestyle.it](http://hh-lifestyle.it)





GialloZafferano per NESTLÉ® IL LATTE CONDENSATO

# Vivere le Feste con gioia e *dolcezza*

A Natale  
Nestlé® Il Latte  
Condensato  
per i momenti  
più dolci

## Biscotti di Natale

### Ingredienti per 30 biscotti

- 100g Nestlé® Il Latte Condensato • 200g burro
- 1 pizzico di sale • 1 cucchiaino di cannella • 70g zucchero a velo • 1 tuorlo d'uovo
- 400g farina •  $\frac{1}{2}$  cucchiaino di zenzero.

### Procedimento

- 1 Mettete in un'ampia ciotola il burro a tocchetti ammorbidito.
- 2 Aggiungete il tuorlo d'uovo e Nestlé® Il Latte Condensato, amalgamando bene. Unite la farina setacciata, la cannella e lo zenzero.
- 3 Formate un panetto e mettetelo in frigo a riposare per un'ora.
- 4 Stendete l'impasto con il matterello e ritagliate i biscotti nelle forme che preferite.
- 5 Cuocete in forno statico preriscaldato a 175° per circa 20 minuti fino a doratura. A cottura ultimata, sfornate i biscotti e lasciateli raffreddare.
- 6 Spolverizzate con zucchero a velo.



Durante le Feste, dalla cucina si diffonde un dolce profumo che avvolge la casa. È il segno di ricette preparate

con amore per le persone care, come i **Biscotti di Natale**. Da generazioni, **Nestlé® Il Latte Condensato** accompagna questi momenti speciali: dona una consistenza vellutata a ogni dolce creazione e semplifica la preparazione, riducendo la necessità di altri ingredienti come uova, latte e zucchero.

Super versatile, è ideale per tiramisù, farciture di pandoro o panettone, creme, dolci al cucchiaio e gelato senza gelatiera. Provalo per una coccola nel caffè.

**Ogni gesto in cucina può diventare un atto d'amore.**



# i sapori dell'OSPITALITÀ



**Un antico maso restaurato con cura, tra charme e modernità, per godere a pieno della quiete e del fascino della montagna**

Presulis è un rifugio elegante immerso nella quiete di Fiè allo Sciliar, nel cuore dell'Alto Adige. Nato dal recupero attento di un antico maso, questo luogo conserva il fascino della tradizione alpina unito a un design sobrio e contemporaneo. Ogni appartamento è pensato per offrire spazio, libertà e intimità con arredi in legno locale, tessuti naturali e dettagli artigianali su misura che restituiscono un'atmosfera calda e armoniosa.

Qui la montagna si vive con lentezza, tra quiete e benessere: l'area wellness offre sauna, bagno turco, cabina a infrarossi e piscina esterna riscaldata con vista sul Castello di Presule. A completare l'esperienza, massaggi su richiesta e una piccola sala fitness perfetta per ritrovare equilibrio anche in vacanza.

Il ristorante, aperto anche agli ospiti esterni, accompagna il soggiorno con piatti semplici e raffinati, ispirati alla cucina alpina e mediterranea. Ingredienti locali, lavorazioni sostenibili e una selezione di vini curata con passione esaltano il territorio con creatività e maestria, rendendo ogni pasto un momento speciale.

[presulis.com](http://presulis.com)



## “Fumoir”, l'anima del rifugio

Un tempo affumicatoio del maso di famiglia, la cantina “Fumoir”, al piano inferiore del ristorante interno, custodisce ancora l'anima autentica del luogo. Un ambiente intimo e raccolto, dove il tempo sembra essersi fermato e ogni dettaglio racconta una storia. Tra pietre antiche e travi originali, questo spazio suggestivo rivive oggi come ambiente dedicato al vino e alla convivialità. Il nome richiama i profumi di speck che un tempo venivano affumicati tra queste mura, oggi evocati in un'atmosfera calda e accogliente. Al centro della sala, un grande tavolo accoglie degustazioni su richiesta, tra racconti, sapori locali e una selezione attenta di etichette. Dai vini altoatesini più noti alle scoperte italiane e internazionali, ogni bottiglia diventa occasione di incontro, memoria e scoperta.



# L'AGENDA DEL CUORE DI ALT 2026

## ORDINA ORA

una copia per te  
e per le persone  
che ti stanno a cuore

[www.trombosi.org](http://www.trombosi.org)



È IN ARRIVO  
LA **NUOVA EDIZIONE**  
DELL'AGENDA  
DEL CUORE  
PER IL **2026**.

ALT spedisce l'Agenda all'indirizzo che vorrete  
indicare dopo aver ricevuto la donazione di  
25€\* a copia comprese le spese di spedizione.

\*Tutte le donazioni ad ALT ad esclusione della quota associativa sono  
deducibili/detraibili secondo le norme vigenti. Chiedi ad ALT la tua ricevuta  
con una mail a [amministrazione@trombosi.org](mailto:amministrazione@trombosi.org)

## INQUADRA IL QR CODE

e ordina ora  
le copie per te



## COME DONARE

1. Online su [www.trombosi.org](http://www.trombosi.org)
2. Bonifico Bancario IBAN IT24X03062342100000002304085
3. Bonifico Postale IBAN IT46Z0760101600000050294206
4. Bollettino Postale c/c n. 50 29 42 06 intestato ad ALT EF.

Indicare sempre nella causale: **Agenda 2026 - Numero di copie e Indirizzo per la spedizione.**  
ALT - Associazione per la Lotta alla Trombosi e alle malattie cardiovascolari - Ente Filantropico  
Via Lanzone, 27 - 20123 Milano. Tel. +39 02 58 32 50 28 - [www.trombosi.org](http://www.trombosi.org)







**Alessandra Viola**

Nipote dei fondatori Carlo Viola e Santa Besacchi, Alessandra Viola porta avanti una tradizione di famiglia che risale al 1909, quando i suoi bisnonni iniziarono con un'attività agricola e una mescita a Castel Goffredo. Cresciuta tra il profumo della sfoglia fresca e i rituali della cucina contadina, ha fatto propri l'amore per il territorio, la passione per la pasta fatta a mano e una profonda sensibilità per i sapori autentici della tradizione mantovana. Oggi guida il locale insieme al marito Paolo, mantenendo viva questa preziosa eredità.

# HOSTARIA VIOLA

**A Castiglione delle Stiviere, in Lombardia, una storica osteria di famiglia rinnova la tradizione mantovana con eleganza e autenticità. Una cucina che intreccia memoria, accoglienza e attenzione per le materie prime**

Passione, radici contadine e un amore profondo per la cucina di famiglia: all'Hostaria Viola ogni piatto ha una storia da raccontare. Nata nel 1909 come piccola trattoria di campagna in una frazione di Castel Goffredo, dal 1979 vive nel cuore di Castiglione delle Stiviere con la stessa autenticità di un tempo ma con uno spirito rinnovato che unisce tradizione e sensibilità contemporanea. In un ambiente curato e raccolto, tra pareti bianche, archi a crociera e arredi in legno, si celebra ogni giorno la cucina del territorio: dai tortelli di zucca, preparati con sfoglia tirata a mano e un ripieno avvolgente di zucca Delica, mostarda mantovana, amaretti e Parmigiano, agli agnolini in brodo come da tradizione. Specialità della casa è anche il tortello amaro di Castel Goffredo, ripieno di erba San Pietro, una vera chicca dal sapore erbaceo e fresco che conquista anche i palati più esigenti. Non mancano fuori menu giornalieri pensati per rispettare la stagionalità delle materie prime e dialogare con i desideri degli ospiti. Tra attenzione per la filiera corta, selezione di carni biologiche locali e un'accoglienza familiare ma discreta, Hostaria Viola è una piccola e ricercata oasi di gusto.



## LO CHEF CONSIGLIA

### TORTELLI DI ZUCCA



Preparazione  
70 minuti



Cottura  
35 minuti

#### INGREDIENTI PER 6 (CIRCA 80 TORTELLI)

**PER LA SFOGLIA** farina 0 360 g - uova 4 medie - sale fino

**PER IL RIPIENO** zucca Delica 500 g (già pulita) - mostarda mantovana 50 g di mele (da tritare) - Parmigiano Reggiano Dop grattugiato 50 g - amaretti 25 g (da tritare) - limone 1, la scorza - noce moscata - sale fino - pepe nero **PER CONDIRE** burro - salvia - Parmigiano Reggiano Dop grattugiato

**1. Prepara il ripieno:** pulisci la zucca e tagliala a fette dello spessore di circa 3 cm, poi elimina la buccia e ricava dei pezzi della stessa grandezza, così che cuociano in maniera uniforme. Disponi le fette di zucca su una leccarda foderata con carta forno e cuoci in forno statico preriscaldato a 170° per circa 20-30 minuti. Verifica che la zucca sia morbida bucherellandola con una forchetta.

**2. Una volta cotta,** schiaccia ancora calda con uno schiacciap patate all'interno di una ciotola capiente e aggiungi gli amaretti ridotti in polvere. Unisci anche la mostarda tritata, il Parmigiano Reggiano Dop grattugiato e la scorza di limone grattugiata. Infine aromatizza con noce moscata, sale e pepe. Mescola bene per amalgamare il tutto, fino a ottenere un composto piuttosto asciutto e compatto. Copri la ciotola con pellicola e riponi in frigorifero per circa 8 ore.

**3. Prepara la pasta fresca:** versa la farina su una spianatoia e forma un buco al centro, poi versa le uova leggermente sbattute e un pizzico di sale. Inizia a raccogliere la farina dai lati con la forchetta e a portarla verso il centro. Quando il composto inizierà a diventare più consistente continua a impastare con le mani per circa 5 minuti. Forma un panetto, avvolgilo con un canovaccio o nella pellicola e fai riposare in frigorifero per 30 minuti.

**4. Trascorso il tempo** di riposo puoi stendere la pasta: appiattisci il panetto con le mani, infarinalo leggermente e passalo nella macchina tirapasta. Dovrai ottenere una sfoglia molto sottile, quindi passala più volte fino ad arrivare allo spessore più piccolo avendo cura di spolverizzarla ogni tanto con un po' di farina.

**5. Dividi la sfoglia** in quadrati di 5-6 cm di lato utilizzando una rotella dentellata. Farcisci ciascun quadratino con un mucchietto del ripieno di zucca, posizionandolo al centro. Se la pasta dovesse essere troppo secca per attaccarsi puoi spruzzarla con qualche goccia di acqua. Richiudi i tortelli ripiegandoli a metà e premi bene con le dita lungo i lati per sigillarli. Procedi in questo modo per formare tutti i tortelli di zucca.

**6. Porta a bollore** una pentola di acqua salata mentre in una padella fai sciogliere il burro con qualche foglia di salvia. Cuoci i tortelli nell'acqua bollente per 1-2 minuti, poi scolali direttamente nella padella con il burro fuso. Salta brevemente il tutto, poi impiatta e completa con una manciata di Parmigiano.



#### IL CONSIGLIO

La varietà di zucca ideale è la Delica, tuttavia la consistenza della polpa può variare a causa di tanti fattori: se il composto del ripieno dovesse risultare molto umido puoi aggiungere un po' di pangrattato ma senza esagerare. Nel caso risulti ancora troppo morbido per essere modellato con le mani puoi utilizzare un sac-à-poche senza bocchetta o con la bocchetta liscia e larga. È importante schiacciare la zucca mentre è ancora calda altrimenti tenderà a seccarsi.





## Stile vintage

THERMOS

Le borracce Thermos uniscono design iconico e prestazioni termiche d'eccellenza: realizzate in acciaio inox a doppia parete, mantengono gusto e temperatura a lungo, riducendo l'uso della plastica monouso. L'edizione limitata natalizia, con il suo look vintage, è il regalo perfetto per chi cerca funzionalità e sostenibilità in un unico prodotto.

[thermos.it](http://thermos.it)

# strumenti UTILI

**Pratici e dal design esclusivo, pensati per chi desidera stile e raffinatezza anche in cucina**

a cura di Michela Sassi



## Funzionale e salvaspazio

BALLARINI

La collezione di pentole Ballarini si arricchisce con la nuova casseruola, disponibile nei diametri da 16 a 24 cm, pensata per l'uso quotidiano con un design curato e prestazioni elevate. I coperchi in vetro presentano un bordo stondato che consente di appoggiare il manico durante la cottura e un pomello salvaspazio che facilita l'organizzazione in cucina.

[leballarini.com](http://leballarini.com)



## Bollicine impeccabili

SODA STREAM

Il gasatore premium Ensō di SodaStream, firmato dal celebre designer giapponese Naoto Fukasawa, porta stile raffinato e massima praticità in cucina. Disponibile in due finiture – cromo brillante e nero satinato – trasforma la preparazione di acqua frizzante in un gesto semplice e veloce grazie al sistema Snap-Lock e alla bottiglia lavabile in lavastoviglie.

[sodastream.it](http://sodastream.it)

## Cotture XL

MOULINEX

Easy Fry XL Surface di Moulinex unisce un ampio spazio interno con un design compatto e distintivo. Dotata di un cestello quadrato e un'ampia finestra di osservazione, offre una capienza di 4 litri, abbastanza per cuocere una pizza fino a 27 cm. Con 10 programmi automatici rende ogni preparazione semplice e perfetta.

[moulinex.it](http://moulinex.it)





## Vibes autunnali

H&H

La tortiera Michelle di H&H si distingue per il delicato motivo autunnale con le foglie: bianco su fondo tortora all'esterno, marrone su fondo panna all'interno. Ideale per ciambelle e dolci da colazione, unisce funzionalità e stile con maniglie pratiche e un design più curato rispetto alle tortiere tradizionali.

[hh-lifestyle.it](http://hh-lifestyle.it)

## Tecnologia e design

FABER

Elegante e scultorea, la cappa Belle di Faber dona personalità alla cucina grazie al doppio pannello asimmetrico che richiama i petali di un fiore. Disponibile in due finiture, è dotata di tecnologie avanzate come il sistema Up & Down, che le permette di scendere verso il piano cottura solo quando serve.

È silenziosa, connessa al piano a induzione e capace di purificare l'aria h24.

[faber.com](http://faber.com)



## Stile e praticità

TOGNANA

Con la linea Traditional Stone, Tognana porta in cucina il calore avvolgente dell'autunno. Manici effetto legno e una vivace tonalità arancione richiamano i colori della stagione, regalando un tocco rustico e accogliente a ogni preparazione. Compatibili con l'induzione, combinano stile e praticità per esaltare i sapori dell'autunno con eleganza.

[tognana.com](http://tognana.com)





# METAL POSTER COLLECTION

## LIMITED EDITION

Scopri la collezione limited edition di **20 metal poster** con speciali rilievi in 3d.  
Le prime **10 uscite WANTED** più **10 altre uscite Egghead**. La prossima settimana il Wanted metal poster di **CHOPPER**: vivace renna dal naso blu, dottore della ciurma di Cappello di Paglia che sogna di vedere il mondo e desidera trovare una cura a tutte le malattie esistenti. Una collezione per veri pirati!

**20 POSTER IN METALLO**  
**DA COLLEZIONARE. SCOPRILI TUTTI!**  
**ANCORA IN EDICOLA**  
**GOD USOPP, SANJI, NICO ROBIN E FRANKY.**



**8ª USCITA**  
**CHOPPER**

**IN EDICOLA**  
**DAL 14 NOVEMBRE**  
**A € 9,90\***



TOEI ANIMATION



SCOPRI LO SHOP ONLINE SU [MONDADORIPERTE.IT](http://MONDADORIPERTE.IT)

# La nostra SCUOLA di CUCINA



**Ludovica  
Gargari**

**Resident chef  
GialloZafferano**

Resident Chef Creator di GialloZafferano, Ludovica si è diplomata presso l'ALMA - Scuola Internazionale di Cucina Italiana.

La sua è una cucina gustosa, semplice e anche sana. Nelle sue ricette la creatività incontra la tecnica.

**1. Cottura delle verdure perfetta.** Il segreto per una buona insalata russa sta nel trattamento delle verdure. Evita di cuocerle troppo, altrimenti diventeranno mollicce. Sbollentale per 5-7 minuti in acqua salata, finché saranno morbide ma ancora croccanti. Per un tocco di freschezza, puoi immergerle subito in acqua fredda per fermare la cottura e mantenere i colori vivi. Usa patate novelle per un gusto più delicato e una consistenza cremosa. E se vuoi sorprendere anche con il colore, prova le patate viola.

**2. Maionese fatta in casa.** Per un'insalata russa da 10 e lode, non può mancare la maionese fatta in casa. Usa uova freschissime e olio di qualità (come l'olio di semi di girasole alto oleico o di oliva delicato). La maionese fatta in casa non solo è più ricca di sapore, ma si amalgama meglio con le verdure, creando una cremosità che quella industriale non può eguagliare. Se vuoi una consistenza ancora più leggera, puoi aggiungere un cucchiaino di yogurt naturale.

**3. Ingredienti segreti.** Per dare un twist natalizio all'insalata russa, puoi aggiungere qualche cubetto di mela verde o uvetta sultanina, che daranno un contrasto dolce-salato davvero interessante. Anche un tocco di senape delicata nella maionese aggiungerà una nota speziata che renderà la tua insalata russa indimenticabile.

## INSALATA RUSSA

trucchi e consigli



### IL TOCCO IN PIÙ

Puoi anche aggiungere delle piccole palline di formaggio cremoso; nel periodo delle feste puoi unire dei rametti di melograno ed erbette fresche come aneto e menta.



# PASTA CHOUX

Preparazione base della pasticceria francese, è caratterizzata da una doppia cottura che la rende soffice e leggera. Il suo nome deriva da “pâte à chaud”, cioè “pasta a caldo”, per la doppia cottura in tegame e forno, mentre la forma ricorda i cavolini di Bruxelles chiamati appunto “choux” in francese



Preparazione  
40 minuti



Cottura  
35 minuti

## INGREDIENTI PER 20 BIGNÈ

uova 105 g - farina 00 65 g - burro  
50 g - acqua 100 g - zucchero 1  
cucchiaino - sale fino 1 pizzico



### 1 Sciogli il burro

Versa l'acqua in un tegame, aggiungi il burro a cubetti, lo zucchero e un pizzico di sale. Porta sul fuoco a fiamma media e mescola con una frusta finché il burro non si sarà sciolto completamente.



### 2 Versa la farina

Quando il composto bolle, aggiungi la farina setacciata e mescola energicamente con un mestolo. Appena si stacca dalle pareti formando una patina bianca sul fondo, togliilo dal fuoco e trasferiscilo nella planetaria con gancio a foglia. Aziona per un paio di minuti per far intiepidire l'impasto.



### 3 Aggiungi le uova

Quando non uscirà più fumo, aggiungi le uova una alla volta aspettando che ogni uovo sia assorbito prima di unire il successivo. Il composto deve risultare liscio e omogeneo.



### 4 Forma i bignè

Trasferisci la pasta choux in un sac-à-poches con bocchetta liscia e larga. Forma dei mucchietti grandi come una noce sulla placca ricoperta con carta da forno. Infine, con un dito o un cucchiaino bagnato, abbassa le punte.



### 5 Cuoci in forno

Cuoci i bignè in forno statico preriscaldato a 220° per 15 minuti, senza aprire lo sportello. Poi abbassa a 190° e cuoci per altri 10 minuti. Spegni il forno e lascia i bignè all'interno per 10-15 minuti con lo sportello leggermente aperto. Una volta freddi, farciscili con la crema che preferisci e spolverizzali con zucchero a velo.



# CROQUEMBOUCHE

## DI NATALE

Al momento del dessert, ecco che arriva a sorpresa un monumentale trionfo di golosi bignè farciti di crema pasticcera. Ed è subito festa

a cura di Marilena Bergamaschi



Preparazione  
20 minuti



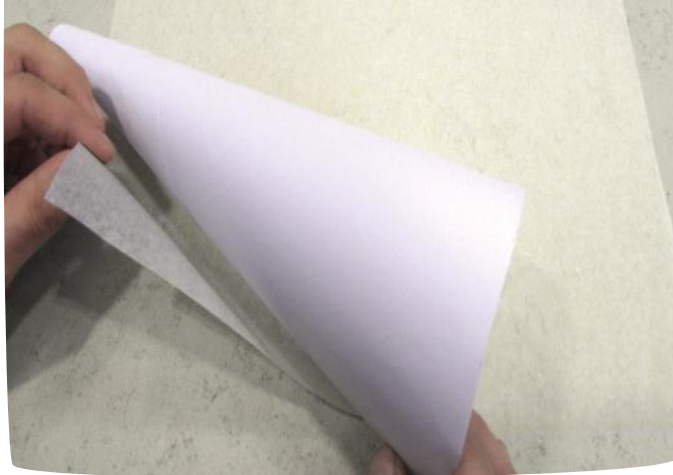
Cottura  
10 minuti

### INGREDIENTI PER 1 TORTA

bignè farciti con crema pasticcera 35-40  
- caramello 250 g

## 1 Fai il sostegno

Crea un cono con un foglio di carta A5: porta, piegandolo su se stesso, un angolo verso il punto medio della lunghezza opposta e arrotola il resto della carta fino a formare il cono.



## 2 Forma la base

Blocca la carta con del nastro adesivo e con le forbici rifica il fondo del cono, ottenendo una base piatta di circa 10 cm di diametro. Ricopri il cono con carta forno e ritaglia la punta in modo da ottenere un tronco di cono alto circa 25 cm. Posizionalo su un vassoietto di cartoncino dorato.



## 3 Incolla i bignè

Immergi ciascun bignè nel caramello e posizionalo intorno al cilindro di carta. Il caramello farà da collante quindi cerca di posizionarlo nella parte del bignè che dovrà incollarsi a quello più vicino già posizionato.



## 4 Prosegui

Prosegui in questo modo continuando a posizionare i bignè intorno al cilindro e riducendo il numero ad ogni piano fino ad arrivare nella parte superiore dove dovrai sistemare solo 3 bignè.



### IL CONSIGLIO

Per il caramello, versa in un pentolino dal fondo spesso 200 g di zucchero, 3 cucchiaini d'acqua e 1 di succo di limone, e cuoci a fuoco bassissimo, senza mescolare mai, fino a ottenere un caramello ambrato. Dopo aver messo insieme il croquembouche, immergi a più riprese la frusta a fili diritti o i rebbi di una forchetta nel caramello rimasto (per mantenerlo morbido tienilo a bagnomaria), e solleva in modo da ottenere tanti fili lunghi per avvolgere il dolce.

## 5 Completa

Versa un po' di caramello formando un piccolo cerchio in mezzo ai 3 bignè e posizionale uno ben caramellato al centro. Lascia raffreddare e solidificare il cono, poi decora con i fili di caramello.





## Morsi di bontà



### 1 Struffoli salati cacio e pepe

Preparazione  
25 minuti

Cottura  
15 minuti

#### INGREDIENTI PER 4

farina tipo 0 250 g - uova 2 - vino bianco secco 30 g - strutto o burro 60 g - pecorino grattugiato 100 g - sale - pepe nero - pepe rosa - olio di semi

1. Disponi la farina a fontana sulla spianatoia e aggiungi al centro le uova, il vino bianco, lo strutto, un pizzico di sale e il pecorino grattugiato. Impasta con la punta delle dita, poi lavora fino a ottenere un panetto liscio e omogeneo.
2. Dividi l'impasto in pezzi, forma dei filoncini spessi come un dito e tagliali a tocchetti di circa 1 cm.
3. Friggi pochi struffoli per volta in abbondante olio caldo, girandoli finché saranno dorati. Scolali su carta assorbente e servili caldi con pepe macinato fresco, pepe rosa in grani e pecorino.



#### IL CONSIGLIO

Utilizza olio di arachidi oppure olio di girasole alto oleico. Entrambi supportano alte temperature senza alterare il gusto e mantengono i cibi croccanti.

### 2 Vol-au-vent con mousse di prosciutto



Preparazione  
25 minuti



Cottura  
3 minuti

#### INGREDIENTI PER 6

vol-au-vent già pronti 12 - prosciutto cotto a cubetti 150 g - ricotta vaccina 100 g - formaggio spalmabile 80 g - panna fresca (facoltativo) 1 cucchiaino - sale - pepe bianco - erba cipollina fresca

1. Frulla il prosciutto cotto con ricotta, formaggio spalmabile e panna nel mixer fino a ottenere una crema liscia e omogenea, quindi aggiusta di sale e pepe.
2. Trasferisci la mousse in un sac-à-poche con bocchetta a stella, in modo da poterla distribuire in modo ordinato e scenografico.
3. Riempi i vol-au-vent solo poco prima di servire per mantenerli croccanti. Scaldali 3-4 minuti in forno, farciscili e completa con erba cipollina fresca tritata.





## 4 Cornetti di pasta sfoglia ripieni di salmone

Preparazione  
5 minuti

Cottura  
12 minuti

### INGREDIENTI PER 8 CORNETTI

**pasta sfoglia rettangolare** 1 rotolo - **salmone affumicato** 50 g  
- **formaggio fresco spalmabile** 30 g - **uovo** 1 - **semi di sesamo**

**1. Srotola la pasta sfoglia** e tagliala a metà nel senso della lunghezza. Poi dividi ogni rettangolo in piccoli triangoli. Spalma un po' di formaggio fresco su ciascun triangolo e adagia un pezzo di salmone vicino alla base.

**2. Arrotola ogni triangolo** partendo dalla base fino a ottenere un cornetto. Disponili man mano su una teglia coperta di carta forno. Spennella con l'uovo sbattuto e cospargi con semi di papavero o sesamo.

**3. Inforna a 200°** per circa 12 minuti, fino a quando saranno dorati e gonfi. Sforna e lascia raffreddare leggermente prima di servirli.



## 3 Crema di cannellini con gamberi al prosecco

Preparazione  
20 minuti

Cottura  
10 minuti

### INGREDIENTI PER 4

**cannellini** 400 g - **gamberi sgusciati** 300 g - **cipolla** 1 piccola  
- **aglio** 1 spicchio - **brodo vegetale** 500 ml - **panna fresca** 100 ml  
- **prosecco** 100 ml - **olio extravergine** 2 cucchiai - **sale** - **pepe**  
- **prezzemolo fresco tritato** 1 cucchiaino

**1. In una casseruola** scalda l'olio e fai soffriggere cipolla e aglio tritati fino a doratura. Aggiungi i cannellini e il brodo vegetale, cuoci 15 minuti e frulla il tutto fino a ottenere una crema liscia. Aggiusta di sale e pepe.

**2. In una padella** antiaderente salta i gamberi con un filo d'olio per 2 minuti, sfuma con il Prosecco e lascia evaporare l'alcol.

**3. Versa la crema** di cannellini nei bicchieri, adagia i gamberi sopra e completa con un filo di panna e prezzemolo tritato per guarnire.





## 5 Crostatine con cremoso al pistacchio e prosciutto



Preparazione  
30 min+rip



Cottura  
30 minuti

### INGREDIENTI PER 5 CROSTATINE DA 8 CM

**PER LA FROLLA SALATA** farina 00 200 g - fecola 25 g - burro 125 g - Parmigiano Reggiano Dop grattugiato 25 g - uovo 1 - tuorlo 1 - sale 3 g - pepe **PER IL CREMOSO AL PISTACCHIO** robiola 100 g - pasta di pistacchio 50 g - panna fresca 150 ml - Parmigiano Reggiano Dop grattugiato 50 g - gelatina in fogli 4 g - sale **PER LA FINITURA** prosciutto crudo 100 g - granella di pistacchio

**1. Per la frolla** impasta burro, sale, pepe, Parmigiano, uovo e tuorlo, aggiungi poi farina e fecola fino a ottenere un impasto liscio. Fai riposare in frigorifero per 2 ore. Stendila a 5 mm, foderà 5 anelli da 8 cm, bucherella e cuoci a 170° per 20 minuti. Rimuovi gli anelli e cuoci altri 5-10 minuti, poi fai raffreddare.

**2. Per la panna cotta** al pistacchio ammolla la gelatina. Scalda la panna senza farla bollire, sciogli la gelatina, poi aggiungi robiola, pasta di pistacchio, Parmigiano e sale. Frulla per ottenere una crema liscia e versala nelle basi di frolla. Lascia rassodare in frigo.

**3. Cospargi i bordi** delle crostatine con granella di pistacchio e metti una rosellina di prosciutto crudo al centro di ogni tortina e conservale al fresco.

## 6 Spiedini di paccheri ricotta e spinaci



Preparazione  
30 minuti



Cottura  
25 minuti

### INGREDIENTI PER 4

besciamella 50 g - Parmigiano Reggiano Dop grattugiato 50 g - ricotta 200 g - spinaci 150 g - uovo 1 - paccheri 15-20 - aglio 1 spicchio - olio extravergine 1 cucchiaino - sale - pepe

**1. Scalda l'olio in padella**, fai imbiondire l'aglio schiacciato, aggiungi gli spinaci lavati e scolati, copri e cuoci 5 minuti. Raffreddali e tritali grossolanamente eliminando l'aglio.

**2. Prepara il ripieno:** in una ciotola unisci spinaci, ricotta, metà della besciamella, uovo, Parmigiano, sale e pepe. Mescola e trasferisci il composto in un sac-à-poche.

**3. Nel frattempo**, lessa al dente i paccheri, scolali e sciacquali sotto acqua fredda. Asciugali e disponili a gruppi di 3 su una teglia. Riempi ogni pacchero con il ripieno e copri con la restante besciamella.

**4. Infilza i paccheri** delicatamente su spiedini immersi in acqua. Inforna a 180° per 10 minuti, poi sposta la teglia in alto per gratinare altri 5 minuti. Servi tiepidi con un'abbondante spolverata di pepe.





## 8 Pacchettini di Natale speck e brie



Preparazione  
10 minuti



Cottura  
15 minuti

### INGREDIENTI PER 16 PEZZI

**pasta sfoglia rettangolare** 1 rotolo - **speck** 8 fette - **brie** 100 g

**1. Accendi il forno** in modalità statica a 200°. Prendi il rotolo di sfoglia, aprilo su un tagliere e con un coltello affilato ricavarne 16 quadratini.

**2. Su ogni pezzetto** di impasto adagia mezza fetta di speck e un pezzettino di formaggio. Una volta farciti tutti non resta che chiuderli. Ripiega gli angoli di ogni quadratino verso il centro e dagli la forma di tanti piccoli pacchetti.

**3. Trasferisci i rustici** su una teglia foderata di carta forno, mettili in forno già caldo a 200° e cuoci per circa 15 minuti o fino a quando la sfoglia risulta dorata. Tirali fuori dal forno, lega i quadratini con dello spago e adagia i pacchettini su un tagliere foderato con carta da forno. Se preferisci puoi legarne soltanto alcuni.

## 7 Rocher di mortadella ai pistacchi



Preparazione  
25 min+rip



Cottura  
20 minuti

### INGREDIENTI PER 4

**mortadella** 200 g - **salsiccia** 100 g - **uovo** 1 - **pancarrè** 4 fette - **latte** 150 ml - **pangrattato** 4 cucchiaini - **Parmigiano Reggiano Dop grattugiato** 3 cucchiaini - **pistacchi sguosciati** 50 g - **olio di semi di arachide** - **pepe**

**1. Frulla la mortadella**, bagna e strizza 2 fette di pancarrè nel latte, trita i pistacchi senza ridurli in polvere.

**2. In una ciotola** unisci mortadella, salsiccia spellata, Parmigiano, pane strizzato, 1 cucchiaino di pistacchi e uovo. Amalgama bene e lascia riposare in frigo per 30 minuti. Nel frattempo, frulla le 2 fette di pancarrè rimaste e mescolale con pangrattato, pepe e pistacchi.

**3. Per formare i rocher** crea palline grandi come noci, passale nel composto di pane, friggi in abbondante olio ben caldo e scola su carta assorbente. Servi come preferisci, anche in piccoli cartocci.







## 9 Rotolini di crepe

Preparazione  
10 minuti

Cottura  
10 minuti

### INGREDIENTI PER 30 ROTOLINI

farina 70 g - uovo 1 - burro fuso 30 g (+ 1 cucchiaino per la cottura)  
- latte 250 g - ricotta fresca 250 g - sale - pepe

**1. Per preparare la pastella**, in un pentolino a bordi alti unisci l'uovo e la farina e mescola bene con una frusta. Versa a filo il latte a temperatura ambiente o appena tiepido, mescolando continuamente per evitare grumi. Aggiungi il burro fuso e amalgama fino a ottenere un composto cremoso e liscio.

**2. Scalda bene una padella** antiaderente o una crepiere di media dimensione con mezzo cucchiaino di burro. Versa un mestolino di pastella e distribuiscila uniformemente, cuocendo ogni crepe pochi minuti per lato fino a doratura.

**3. Lascia raffreddare** leggermente le crepe, spalma la ricotta, aggiusta di sale e pepe, poi arrotolale delicatamente formando i rotolini. Servi subito o conserva fino al momento di gustarle.



### IL CONSIGLIO

Per evitare che le crepe si rompano mentre le arrotoli, puoi adagiarle su un foglio di carta forno leggermente umido così mantieni il rotolo compatto.

## 10 Pere e indivia belga al forno



Preparazione  
20 minuti



Cottura  
30 minuti

### INGREDIENTI PER 4

Indivia belga 4 piccoli cespi - pere abate 2 - gorgonzola dolce 50 g - noci - miele - burro - pepe - sale

**1. Dividi a metà i cespi** di indivia, sciacquali e sbollentali per 5 minuti in acqua salata. Asciugali con carta assorbente. Sbuccia le pere e tagliale in 8 spicchi ciascuna.

**2. In una pirofila** imburrata disponi le pere e l'indivia alternandole. Aggiungi qualche fiocchetto di burro e una spolverata di pepe, poi inforna a 200° per 20 minuti. Controlla la cottura con i rebbi di una forchetta.

**3. Distribuisci il gorgonzola** a pezzi sulle verdure e rimetti in forno solo il tempo necessario ad ammorbidirlo. Servi subito con noci e un filo di miele.







## 12 Champignon croccanti

Preparazione  
20 minuti

Cottura  
15 minuti

### INGREDIENTI PER 4

**funghi champignon bianchi** 400 g - **uova** 3 - **farina 00** 150 g  
- **pangrattato** 120 g - **olio di semi di arachidi** - **sale** - **pepe**

**1. Per preparare i funghi** pulisci accuratamente gli champignon con un panno umido o un pennello, eliminando eventuali residui di terra. Taglia i gambi se sono troppo lunghi e asciuga bene i funghi con carta assorbente da cucina.

**2. In una ciotola** sbatti le uova con un pizzico di sale e pepe. Passa ogni fungo prima nella farina, assicurandoti che sia completamente ricoperto, poi nell'uovo sbattuto e infine nel pangrattato premendo leggermente per farlo aderire.

**3. Scalda abbondante olio** di semi in una padella a fuoco medio-alto. Friggi gli champignon pochi alla volta girandoli delicatamente fino a doratura uniforme. Scolali su carta assorbente e servili subito, caldi e croccanti.

## 11 Rotolo di ceci ripieno

Preparazione  
20 min+rip

Cottura  
25 minuti

### INGREDIENTI PER 4

**farina di ceci** 180 g - **acqua** 450 ml - **bicarbonato** 1 pizzico  
- **sale** - **olio extravergine** - **formaggio di anacardi (o altro formaggio vegetale spalmabile)** - **pomodori secchi reidratati**  
- **spinaci** 200 g - **aglio** 1 spicchio

**1. Per la base** mescola in una ciotola farina di ceci, sale, bicarbonato, olio e acqua con una frusta fino a ottenere un composto liscio. Fai riposare 1 ora, poi versa su una teglia con carta forno e cuoci a 200° per circa 20 minuti, finché la frittata è dorata.

**2. Prepara il ripieno:** in padella fai scaldare un filo d'olio con l'aglio, aggiungi gli spinaci e saltali per qualche minuto, quando sono teneri elimina l'aglio. Fai intiepidire la frittata, poi spalma sopra il formaggio di anacardi, distribuisce gli spinaci e i pomodori secchi a pezzetti.

**3. Arrotola la frittata** aiutandoti con la carta forno leggermente inumidita, stringendo bene per ottenere un rotolo compatto. Avvolgilo nella carta forno o in un telo umido e fallo riposare in frigo per 2 ore. Taglia a fette e scaldale pochi minuti in forno prima di servire.





Prodotto e realizzato da  
**OpenEyes Film Srl**

DIRETTORE RESPONSABILE  
**Simona Stoppa**  
simonastoppa@openeyesfilm.net

HANNO COLLABORATO A  
QUESTO NUMERO  
il team e la redazione di  
GialloZafferano  
Giovanni Castaldi  
Aurora Cortopassi  
Sebastian Fitarau  
Rossella Maraio  
Luca Perego  
Benedetta Rossi  
Daniele Rossi  
Manuel Saraceno

COLLABORATORI  
Elena Di Renzo  
Marilena Bergamaschi  
Michela Sassi  
Giovanna Marradi

FOTO  
Antonio Bagnano  
Gianmarco Folcolini  
Ciro Rota  
Anna D'Acunzo

GRAFICA  
Michela Burkhart  
Anna Di Capita

**MONDADORI MEDIA S.P.A.  
SEDE LEGALE**

Via Gian Battista Vico 42, Milano  
**DISTRIBUZIONE** a cura di Press Di srl.

**SERVIZIO ABBONAMENTI** è possibile avere informazioni o sottoscrivere un abbonamento tramite: sito web: [www.abbonamenti.it/mondadori](http://www.abbonamenti.it/mondadori); e-mail: [abbonamenti@mondadori.it](mailto:abbonamenti@mondadori.it); telefono: dall'Italia 02 49572001; dall'estero tel.: +39 02 86896172. Il servizio abbonati è in funzione dal lunedì al venerdì dalle 9:00 alle 19:00; posta: scrivere all'indirizzo: Direct Channel SpA - Casella 97 - Via Dalmazia 13, 25126 Brescia (BS). L'abbonamento può avere inizio in qualsiasi periodo dell'anno. L'eventuale cambio di indirizzo è gratuito: informare il Servizio Abbonati almeno 20 giorni prima del trasferimento, allegando l'etichetta con la quale arriva la rivista.

**SERVIZIO ARRETRATI/COLLEZIONISTI**

tel. 045 8884400, email [collez@mondadori.it](mailto:collez@mondadori.it)

**PUBBLICITÀ** Mediamond S.p.A. - Viale Europa 44,  
20093 Cologno Monzese tel. 02 21025259,  
e-mail [contatti@mediamond.it](mailto:contatti@mediamond.it)

Pubblicazione registrata al Tribunale di Milano n° 105  
del 14/03/2017. Tutti i diritti riservati.  
Stampa: Effe Printing Srl - Località Miole Le Campore -  
Oricola (L'Aquila)



**Il nostro impegno.** Utilizziamo carta certificata PEFC ottenuta da cellulosa riciclata e da fonti controllate. La nostra scelta contribuisce a salvaguardare nel tempo l'integrità del patrimonio forestale nel mondo per le generazioni presenti e future.



## 8 Modi per...

cucinare con le bollicine: sapori  
e creazioni frizzanti per accogliere  
il nuovo anno con stile

## Subito pronto

Buffet delle feste: appetitosi  
stuzzichini per una cena in  
piedi gustosa e informale

## Menu sano e leggero

Ricette in rosso: idee sfiziose  
per un Capodanno all'insegna  
del colore e dell'allegria

## Dolci fatti in casa

Classici natalizi da Nord  
a Sud: delizie intramontabili  
che scaldano il cuore

## ... E TANTO ALTRO!



Questo periodico è iscritto  
alla Federazione Italiana  
Editori Giornali ISSN 2532-3539

BENEDETTA ROSSI

# IL NUOVO LIBRO

FATTO IN CASA

*da  
Benedetta*

**I PASTI DI OGNI GIORNO E QUELLI DELLE FESTE  
PREPARATI PER TUTTI E CON IL MASSIMO DEL SAPORE!**



**SCOPRILO SUBITO**

In libreria e sugli store digitali





# IL MEGLIO PER CHI DÀ IL MEGLIO DI SÈ.

A CHI AMA CUCINARE,  
BAUER DEDICA  
I PIÙ PREGIATI INSAPORITORI.  
IN CUBETTO, GRANULARI O IN CREMA.  
ANCHE BIO. SOLO NATURA,  
ZERO ADDITIVI O CONSERVANTI.  
SOLO BONTÀ E BENESSERE.



INQUADRA IL QR CODE



E SCOPRI DI PIÙ

dal 1929  
**Bauer**  
TRENTINO